



Телешка чорба за трезнење

Фичо вели дека оваа чорба е одличен лек за мамурлук, но и за да ве згрее во студените денови!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ЧОРБАТА ќе ви треба:

- 1 кг јунешки вратни кременадли
- 2 големи моркови
- 1 корен целер
- 1 корен пашканат
- 1 главица кромид
- 1 чешне лук
- 1 лажица путер
- 1 голем компир
- 1 лажичка сол
- бибер
- Малку брашно

За ДОДАТОК ќе ви треба:

- 7 чешниња лук
- малку магдонос
- вински оцет и маслиново масло

Чекор 1

Кременадлите намачкајте ги со малку брашно и испржете ги. Со тоа ќе ги затворите порите и месото ќе биде повкусно.

Потоа ставете ги да се варат околу час и половина (или помалку во Смарт лонецот).

Чекор 2

Кромидот, целерот, пашканатот и морковите исечкајте ги ситно. Додадете ги кромидот и лукот ситно исечкани, или изрендани, и сите зеленчуци пропржете ги со малку путер.

Чекор 3

Кога јунешкото месо ќе биде готово, извадете го да се олади, а течноста процедете ја во тенџерето со зеленчуците.

Ситно исечкајте голем компир за да даде густина на чорбата. Додадете сол и бибер.

Чекор 4

Оладеното месо иситнете го и вратете го во чорбата за заедно да се готви околу 30 минути.



Чекор 5

За додатокот, лукот изрендајте го на најситната страна на рендето. Ситно исечкајте го магдоносот, измешајте ги и додадете оцет и маслиново масло. Фичо вели дека без овој додаток не бива чорба!

Чекор 6

Сервирајте во чинија и прелијте со додатокот. Внимателно, има многу лук!

Совет

Ако сакате погуста чорба, може да запржите малку брашно со зеленчуците.

Користени производи:



Смарт Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk