

CIORBĂ DE PITOANCE (oală de 10 litri)

INGREDIENTE:

*apă - 5 litri
ulei(pentru călit) - 100 ml
ceapă - 1 bucată mai generoasă
morcovi - 2 bucăți mai mari
țelină - 1 bucată (nu prea mare)
păstârnac -1 rădăcină
pitoance(hribi) - 2 kg
lapte de vacă - 500 ml
smântână de vacă - 800 ml
faină - 2 linguri
oțet - după gust
piper - după gust
sare - după gust
usturoi - 2 căței
verdețuri(leuștean, pătrunjel) - după gust
gogoșari murați - 2/3 bucăți potrivite ca mărime
ouă de găină(doar galbenușurile) - 2 bucăți*

MOD DE PREPARARE:

Se dau morcovii, țelina și păstârnacul prin răzătoare, apoi se călesc împreună. Pitoancele, opărite în prealabil, se toacă felii ori cubulețe și se călesc în ulei împreună cu morcovii, țelina și păstârnacul preț de câteva minute. Apoi se adaugă apa. Se toacă ceapa și se adaugă(necălită) în compoziție. Se lasă totul la fiert timp de câteva minute. Se pun câteva linguri de faină în lapte, se amestecă bine și se adaugă în compoziție. Apoi se pun sarea și piperul(după gust), iar mai apoi gogoșarii murați. Se ia oala deoparte de pe foc. Compoziția se drege imediat cu gălbenușul care a fost frecat în prealabil cu smântână. Se pune oțetul(ca să nu se facă zdrențe) iar în final se adaugă verdețurile și usturoiul(presat/zdrobit).
Ciorba se servește caldă, cu ardei iute, după preferință.

