



Ciorba de afumatura cu cartofi si tarhon

Dispozitive TM6

Timp de preparare 50 min.

Timp total- 55

Mărime porție4 porții

Ingrediente

- 100 g ceapă albă
- 500 g ceafă de porc afumată
- 1200 g apă
- 400 g cartofi roșii
- 7 g sare
- 2 ouă
- 15 g făină
- 10 g oțet
- 10 g tarhon murat

Pași de preparare

1. Puneți în bol ceapa și tocați 100 g ceapă albă 5 sec/viteză 5. Transferați într-un vas și dați deoparte
2. Puneți în bol 500 g ceafă de porc afumată și 1200 g apă fierbeți 15 min./98°C/viteză 0.5 . Îndepărtați capacul și spumați
3. Adăugați în bolul de mixare ceapa tocată, 10 g sare, iar în recipientul varoma cartofii tăiați cubulețe. Poziționați varoma și programați 20 min./Varoma/viteză 0.5 . Îndepărtați ansamblul varoma și verificați dacă carnea este fiartă.
4. În cazul în care carnea nu este fiartă, prelungiți timpul de fierbere cu 10 min./100°C/viteză 0.5, sau până carnea este fiartă complet
5. Puneți într-o farfurie adâncă ouăle, făina, oțetul și amestecați bine cu furculița. Adăugați peste această compoziție 2-3 polonice din ciorbă, amestecând în continuare cu furculița
6. Programați 3 min./100°C/viteză timp în care adăugați prin orificiul capacului compoziția de la pasul 4
7. Adăugați în bol cartofii din recipientul varoma, tarhonul mărunțit și amestecați ușor cu ajutorul spatulei. Lăsați la odihnit 5-10 min. înainte de servire

Recomandări și sfaturi utile

Această ciorbă este îngroșată cu ouă și făină, deci rezultă o ciorbă cu zeama mai groasă. Pentru cei care doresc o zeamă mai fluidă, le recomandăm să diminueze cantitățile de ou și făină în procesul de îngroșare și să folosească cartofi roșii, care nu sunt sfărâncioși