

CIORBĂ DE SALATĂ VERDE

INGREDIENTE

	U.M.
Salată verde	750 g
Ceapă galbenă	100 g
Iaurt	250 g
Făină albă de grâu	25 g
Ouă	2 bucăți
Grăsimă	50 g
Oțet	50 ml.
Usturoi	15 g
Sare iodată	25 gr
Mărar verde	1 legătură

MOD DE PREPARARE:

Se curăță bine salata verde, se spală bine și se pune la fiert în apă clocotită cu sare, împreună cu usturoiul tăiat felii. Se căleşte ceapa în untură, se stinge cu zeama în care a fiert salata și se adaugă la ciorbă. Se lasă să fiarbă cca. 30 de minute. Se ia vasul de pe foc, se potrivește gustul de sare se acrește. Iaurtul, gălbenușurile și făina se bat bine cu telul, adăugând treptat câte puțină ciorbă, apoi se toarnă în vas odată cu mărarul tăiat mărunt. Ciorba de salată verde se poate prepara și cu costiță afumată sau omletă de ouă tăiată în cubulețe mici.