BORŞ DE VIŢEL

INGREDIENTE	U.M.	
Carne de viţel	500	g.
Zarzavat	250	g.
Ceapă galbenă galbenă	1	bucată
Borş	250	ml.
Gălbenuş de ou	1	bucată
Orez	100	g.
Smântână grasime 25%	150	g.
Untedelemn	15	ml.
Pătrunjel	1	legătură
Leuştean	1	legătură
Sare iodată	15	g.

MOD DE PREPARARE:

Carnea tăiată bucăţele se pune la fiert în 2-3 litri de apă rece. Zarzavatul curăţat şi ras pe răzătoarea mare se călește în untdelemn cca. 2 minute, apoi se adaugă supă şi puţină sare. Se pune la supă şi se lasă totul la fiert cca. 40 de minute. Când sunt toate aproape fierte se pune orezul şi se mai fierbe cca. 20 de minute, apoi se pune borşul, se lasă să cea câteva clocote şi se dă la o parte. Se drege aşa fierbinte cu gălbenuşul frecat cu smântâna şi cu o lingură de apă rece. Se pune puţină supă fierbinte, apoi totul se adaugă la restul de supă. Se potriveşte gustul de sare şi se sreveşte fierbinte presărată cu pătrunjel si leuştean tocat mărunt.

PANACRIS