

מרק (צ'ורבה) רומני בשרי

מתאים ל: 8 מנות

רכיבי המתכון:

כל הירקות צריכים להיות חתוכים לקוביות קטנות

1 בצל גדול

1 פלפל אדום

1 פלפל ירוק

1 פלפל צהוב

2 גזרים

2 שורש פטרוזיליה

1 זר סלרי אמריקאי

5 עגבניות

1 כפית מלח לימון

3 כפות אבקת מרק עוף

1 כף מלח

1.5 ק"ג אחד הבשרים (בקר / עגל או כבש)

מתכון לקציצות:

600 גר' בשר טחון

2/3 כוס אורז

1 בצל גדול קצוץ ומטוגן עד הזהבה קלה

2 ביצים

1/2 כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

אם משתמשים בבשר בקר יש לבשל את הבשר כשעתיים ללא הירקות, ורק לאחר מכן להוסיף את הירקות, לבשל עוד כשעה ולהוסיף את התבלינים, אם מבשלים את הבשר עגל או כבש אז מבשלים יחד מהתחלה.

כאשר מכינים את המרק עם הקציצות מכניסים את הקציצות רק ברבע שעה האחרונה

כמו כן את הבשרים יש להרתיח למשך שלוש דקות לפני הבישול לסנן ולשטוף ואז לבשל