



Supa de rata cu galuste de gris

De fiecare data cand trebuie sa pregatesc de mancare, imi ia foarte mult timp sa decid ce sa prepar. Si pentru ca sa imi fie de ajutor, de fiecare cand il intreb pe sot ce ar dori sa pregatesc de mancare, raspunsul este de fiecare data acelasi: "Mazare!".

Nu, nu pentru ca ii place mazarea, ci pentru ca stie ca eu nu mananc mazare si asa vrea sa scape de intrebare.

De data aceasta, am decis sa fac supa de rata cu galuste de gris dupa ce, fiind la cumparaturi, am vazut o oferta la aripi si spate de rata. Ok, mi-am zis...astea vor sta excelent intr-o supa. Se pare ca nu m-am inselat, a fost savurata cu pofta!



Ingrediente



- un spate de rata (cu grasime) sau ce aveti (aripa, piept)
- 2 cepe
- 5 morcovi
- un ardei gras
- o telina medie
- un pastarnac

- o radacina de patrunjel
- o legatura patrunjel verde

Preparare supa - prima parte

Spalam bine carnea si o punem la fiert in apa cu sare.



Cand carnea incepe sa scoata spuma, o luam cu grija cu o lingura sau o spumiera.

Cand nu mai iese spuma, adaugam ceapa intreaga, ardeiul si albitura.



Fierbem supa timp de aproximativ 60 de minute, apoi adaugam si morcovul taiat bucati medii. Cand si morcovul este fiert, dam supa jos de pe foc, si o strecuram.

Ceapa, si albitura le dam deoaparte, morcovul il punem din nou in supa strecurata.

Cine doreste, poate alege bucatele de carnea care a fiert

pentru a le pune din nou in supa. Punem din nou pe foc, adaugam sare dupa gust.

Pana cand incepe sa dea in clocot, pregatim galustele.

Galuste de gris

Ingrediente galuste de gris

- 3 oua mari sau 4 mici (eu am avut 3 oua mari)
- 12 linguri de gris
- 1 lingura de unt moale
- sare

Preparare galuste de gris

Intr-un castron, punem untul si-l frecam un pic cu o lingura.



Adaugam ouale batute bine cu sare si omogenizam.



Incepem sa adaugam grisul, cam cate 3 linguri o data, amestecam bine, apoi adaugam alte 3 linguri.



Daca ouale sunt mici, puneti mai puțin gris (9-10 linguri). Compozitia finala trebuie sa aiba consistenta unei



smantani grase.

Finalizare supă de gris

Dam focul la minim si incepem sa punem galustele in supă. Inmuiem o lingurita in supă pentru cateva secunde, luam din



compozitie si le punem in supa.

Stropim cu apa rece, punem capacul la cratita si lasam sa farba incet.

Cand galustele au inceput sa se ridice la suprafata supei, le intoarcem cu lingura si dam focul mic-mediu.

Punem si patrunjelul verde tocat marunt si mai fierbem cateva minute.



Lasam supa sa se tempereze, macar o ora, apoi putem servi.

Lasam supa sa se tempereze, macar o ora, apoi putem servi.



Pofta buna!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!