

# CIORBĂ GULAȘ (GULYÁS LEVES)

## Ingrediente

- 60 dkg coaste de porc cu os
- 40 dkg pulpă de porc
- 40 dkg ciolan de porcafumat
- 40 dkg ceapăroșie
- 3 bucătimari de morcov
- 1 bucată mare de rădăcină de pătrunjel
- 1 bucată de țelină
- 50 dkg cartofi (curățați)
- 2 linguri de boia (rasă, dulce)
- 0.5 linguri de boia iute
- 2 linguri de sare
- 3 lingurițe de chimionmăcinat
- 4 bucăți de frunze de dafin
- 2 lingurițe de piper negru (proaspăt măcinat)
- 2 bucătimici de roșii
- 2 bucăți de ardei gras
- 4 căței de usturoi
- 2 linguri de untură de porc
- 0.5 legătură de pătrunjelverde
- 5 frunze de țelină
- 4 l apă

## Pentrugăluște:

- 2 bucăți de ouă
- 160 g făinăalbă
- 1 linguriță de sare
- Apă

---

## MOD DE PREPARARE

1. Tăiem ceapa și ardeiul în cubulețe mici. Carnea o tăiem în cuburi de aproximativ 1,5x1,5 cm.
2. Încălzim untura, călim ceapa în ea, apoi o luăm de pe foc, o amestecăm cu boiaua (dulce și iute), turnăm 2 dl de apă, apoi lăsăm apa să scadă până când compoziția se prăjește din nou în grăsime.

3. În acest moment adăugăm carnea și o rumenim amestecând până când devine albicioasă. Adăugăm sarea, piperul, chimionul, usturoiul zdrobit, roșiile tăiate cubulețe, ardeiul întreg curățat de cotor și frunzele de dafin.
4. Acoperim cu un capac și lăsăm să fiarbă în sucul propriu timp de 90 de minute.
5. Între timp, pregătim găluștele. Amestecăm făina cu ouăle, sarea și apa până când obținem un aluat consistent, bun de rupt/format.
6. După aceea adăugăm legumele: morcovii și pătrunjelul tăiate rondele, țelina tăiată cubulețe, pătrunjelul tocat și frunzele de țelină, apoi turnăm cei 4 litri de apă.
7. Lăsăm să fiarbă acoperit pentru încă 30 de minute. Apoi adăugăm cartofii.
8. După ce cartofii încep să se înmoaie, rupem găluștele în supă și le fierbem timp de 10 minute până când totul este gata.