

# Supa de varza creata



## Ingredienti

1 buc. varza creata, 2 buc. morcovi, 2-3 felii de slanina, 1/2 kg. de carne de vaca, de preferinta piept, 1 buc. ceapa, 2 cuisoare, sare

## Timp de preparare

3 h20 min

### Reteta propusa de: Mod de preparare:

Se alege o varza creata, se scoate primul rind de frunze, se taie varza in patru, se inlatura cotorul si partea tare din mijloc si se pune in apa clocotita sa fierba vreo 10 minute. Se scoate, se pune in apa rece si se se scurge bine de apa. Aceasta operatie serveste la scoaterea miroslui prea tare pe care l-ar avea varza in supa. Varza astfel pregatita se asaza pe fundul oalei, iar deasupra se asaza pe rind 2 morcovi curatati si taiati in doua, slanina, carnea, o ceapa in care s-au infipt cuisoarele. Se toarna deasupra 4 litri de apa rece si se sareaza. Trebuie sa fierba apoximativ 3 ore la foc mic. Se spumeaza din cind in cind. Inainte de a se servi, se scoate din supa carnea si tot zarzavatul, lasindu-se numai varza.

### Mod de servire:

Se serveste cu piine prajita