



Minestrone di Pancia

Paça Çorbası



10 pezzi di piede di pecore
1 bicchierino di farina
1 bicchierino d'olio vegetale
4 spicchi d'aglio
8 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di sale
Per la sopra ;
1 bicchiere di sottaceto
1 aglio
Mezzo cucchiaino di sale

I piedi di pecore si puliscono bene un giorno prima e si levano tutti i peli . I parti delle unghie si tengono in fuoco. (si fanno così per levare i peli tra delle unghie).

Poi i piedi delle pecore preparate si mettono in una pentola che pieno d'acqua. Si aspetta per una notte.

Il giorno dopo si levano dall'acqua e si lavano bene poi si mettono dentro pentola a pressione. Sopra si aggiunge 4 spicchi d'aglio e 8 bicchieri d'acqua. Dopo che arriva al momento da bollire , si cucina minimo per 1 ora.(la pentola deve essere a pressione)

I pezzi di carne si devono essere morbide che si levano dal osso. Poi di nuovo si filtrano. Si levano bene dalla ossa. Se c'è grande pezzo si condivide.

Nella pentola si mettono olio vegetale e farina. Si arrossisce la farina sul fuoco medio finchè il colore si cambia.

Sopra si aggiunge tutta l'acqua filtrato . Dopo aver bollito si aggiungono i pezzi di carne e sale.

Poi il minestrone si cucina per 10 minuti . in questo momento spicchi si pesta con con mezzo cucchiaio di sale. Sopra si aggiunge sottaceto e si miscelano.

Il minestrone cucinato si mette nelle tazze di minestrone. Alle sopre si mettono 1 cucchiaio dalla miscelata di aglio.

Nota: Questo minestrone non si preferisce molto perchè dipende gelatina di se stesso.