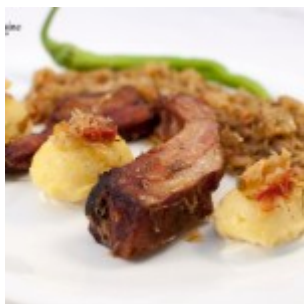


Varza noua calita cu afumatura



Pentru felul principal al acestei zile am pregatit varza noua calita cu afumatura, una din preferatele sotului, care isi incepe portia sorbind dintr-un pahar de palinca sau horinca, rece ca gheata.



Ingrediente



- 2 verze potrivite
- aproximativ 800 grame scaricica afumata



- 2 cepe medii
- 1 ardei capia rosu
- 2 legaturi de marar proaspat
- 4-5 rosii decojite si razuite (o conserva de rosii decojite – va recomand aceasta cutie de rosii decojite)
- sare
- piper
- cimbru
- piper boabe
- 2 foi de dafin
- putina sare de lamaie
- 3-4 linguri ulei
- boia dulce, iute

Preparare

Varza se spala foarte bine si se toaca cat putem de marunt.



O amestecam cu sare, piper, cimbru, putina sare de lamaie (pentru a da un gust usor acrisor), marar, boia, piper.



Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius.

Punem o cratita pe foc. Adaugam uleiul, piperul boabe si frunzele de dafin.



Cand uleiul este incins punem ceapa



si ardeii tocate marunt. Le calim
cateva minute, apoi adaugam afumatura taiata in bucati
potrivite.



Le calim si pe acestea aproximativ
10 minute, dupa care adaugam varza stoarsa foarte bine de apa.



Omogenizam bine, si lasam la foc mic aproximativ 10-15 minute, dupa care punem rosiile.



Amestecam varza foarte bine, astfel incat rosiile sa fie distribuite uniform. Gustam daca

mai trebuie sare si condimente.



Dam cratita la cuptor pentru aproximativ 90 de minute. Aici

depinde de cat de frageda este varza. Din cand in cand scoatem cratita din cuptor si o « zdruncinam » putin, astfel incat sa



nu se prinda de fundul cratitei. Se servește fierbinte cu mamaliguta, ardei iute, iar pentru doritori și smântână.



Pofta buna!



[remember title="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!

[/remember]



[photo title="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!

[/photo]