

Sarmale cu varza acra



Deși este încă luna august, vremea din această săptămână a fost una specifică unei toamne timpurii. Pentru că răcoarea mi-a permis, și pentru că pofta de sarmale cu varză acra o aveam de ceva timp, m-am pus pe treabă! Pot spune atât eu, cât și degustatorul principal, sotul, că au ieșit niște sarmale absolut delicioase!!!! Iată cum le pregătesc eu!



Ingrediente

- 2 verze murate (aproximativ 2,5 kg)
- 1 kg carne tocata porc sau amestec porc si vita (eu am folosit amestec)
- 200 grame costita afumata, Kaiser, slaninuta afumata
- 2 cepe
- 1 morcov mic
- 3 linguri de orez
- Marar uscat
- Cimbru uscat
- 3-4 foi de dafin
- Sare
- Piper
- Bullion sau suc de rosii .

Preparare

Mai intai pregatim varza. Daca este foarte sarata o lasam in apa la desarat (cateva ore sau de seara pana dimineata, depinde cat de sarata este varza).

Desfacem foile de varza si le scoatem nervurile. Daca sunt foarte mari, dintr-o frunza de varza facem 2 foi de sarmale. Avem grija sa oprim varza si pentru tocat marunt.

Intr-o cratita punem la calit ceapa tocata marunt 2-3 minute, apoi adaugam morcovul ras si mai calim 2-3 minute.



Adaugam orezul spalat si scurs bine. Amestecam foarte bine sa nu se lipeasca orezul.



Dupa cateva minute adaugam 2-3 linguri de suc de rosii si aproximativ $\frac{1}{2}$ cana de apa.



Mai lasam pe foc cateva minute



apoi oprim focul. Adaugam ceapa calita peste carne, punem cimbru, marar, sare piper dupa gust



si omogenizam foarte bine.



Intr-o cratita incapatoare, punem cateva linguri de ulei, cateva boabe de piper negru, o foaie de dafin si 2-3 linguri suc de rosii. Presaram varza tocata si adaugam cateva felii



de afumatura.

Incepem sa asezam sarmalele in cercuri concentrice.



Dupa ce am terminat primul strat, presaram din nou varza tocata, putin suc de rosii, boabe de piper, foaie de dafin, feii de afumatura.



In cratita mea au incaput 3 straturi de sarmale.

Deasupra ultimului rand de sarmale, punem varza tocata, soc de rosii, 2-3 linguri ulei si adaugam apa cat sa acopere



sarmalele.

Punem oala la foc mic si fierbem timp de 60 de minute, apoi le punem la cuptorul preincalzit la 170 de grade Celsius pentru aproximativ 120-160 de minute (depinde cat de repede



se patrunde varza). Este de preferat sa le pregatiti cu o zi inainte de a le servi.

Se servesc fierbinti, cu mamaliguta, smantana, ardei iute si, de ce nu, o palinca!



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]