



## Tobă de casă tradițională

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	picioare de porc	2	urechi de porc
2	rinichi de porc	1	inimă de porc
1	limbă de porc	500 g	ficat
2	bucăți de splină	500 g	burtă sau rasol de porc
300 g	mușchi sau carne macră	1	stomac de porc
1	rădăcină țelină	1	rădăcină pătrunjel
1	ceapă	1	morcov
	sare, piper boabe		foi de dafin
	usturoi (după gust)		

### Instructions

O rețetă tradițională care, fără îndoială, te va trimite cu gândul la bucatele gătite de Crăciun de către bunicii tăi.

Dacă ți-ai propus să o pregătești și tu, vino la Selgros și alege toate ingredientele de care ai nevoie pentru a găti această rețetă delicioasă de tobă.

**Ia-ti cardul Selgros** și profită de toate avantajele magazinului de unde își fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunătațuri.

**Pasul 1.** Toate bucățile de carne de porc se spală în mai multe ape și se curăță perfect.

Se presară cu sare mare și se lasă la rece, până a doua zi.

Stomacul de porc se curăță bine cu sare grunjoasă, se clătește bine cu apă caldă, apoi se lasă în apă rece cu oțet și felii de lămâie, pentru a se elimina orice fel de miros specific.

Se ține la rece, până a doua zi.

**Pasul 2.** În următoarea zi, urechile, picioarele, rasolul și carnea macră de porc se pun la fiert, în apă cu sare.

Limba de porc se opărește separat, timp de 20 de minute, apoi se curăță foarte bine de orice impurități și se adaugă la fiert, în oală, cu urechile și picioarele de porc.

**Pasul 3.** Separat, se fierb rinichii, splina, ficatul și inima.

**Pasul 4.** Se lasă cele două oale la fiert, la foc mic, curățându-se bine spuma de deasupra, atunci când este necesar.

Se adaugă boabele de piper, foile de dafin. Se lasă totul la fiert, până când carnea se desprinde de pe oase, iar organele sunt fierte bine.

Se scot și se lasă la răcit.

**Pasul 5.** Ingredientele reci se taie în cuburi potrivite și se amestecă cu sare, piper, boia dulce sau iute, după preferințe.

Se umple stomacul cu această compoziție și se coase capătul prin care a fost umplut, apoi se înțeapă ușor cu o scobitoare, pentru a nu se desface în timpul fierberii.

**Pasul 6.** Zeama în care a fiert carnea se potrivește de sare, apoi se adaugă usturoiul pisat și stomacul umplut.

Se completează cu apă cât să fie toba acoperită în întregime.

Se fierbe la foc mic, timp de o oră. Dacă este nevoie, toba se mai înțeapă din loc în loc, pentru a nu pocni.

**Pasul 7.** După acest timp, se scoate și se lasă pe un tocător de lemn, se acoperă cu o tavă și se presează cu greutate, pentru ca toba să prindă forma specifică.

Se lasă la răcit până a doua zi.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**