



## Tobă de casă oltenească

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	urechi	250 g	slănină
250 g	șorici	350 g	inimă de porc
1	limbă de porc	2	rinichi
1 kg	mușchi sau pulpă de porc	1	stomac de porc
	boia dulce	1	căpățână usturoi
	cimbru	8	foi de dafin
	sare		piper boabe și măcinat

### Instructions

De pe masa de Crăciun sau orice masă festivă nu poate să lipsească toba de porc, o gustare numai bună pentru oaspeții tăi amatori de preparate tradiționale românești.

**Pasul 1.** Se pun la fiert toate cărnurile (urechi, mușchi, șorici și slănină), în apă rece, la care se adaugă foile de dafin, boabele de piper și sarea.

**Pasul 2.** Separat, în alt vas, se fierb organele de porc.

**Pasul 3.** Când toate ingredientele sunt fierte bine, se lasă la răcit, apoi se taie cuburi sau fâșii de mărime potrivită.

**Pasul 4.** Se amestecă, într-un bol, cu sare, cimbru și piper măcinat, boia și o cană și jumătate din supa în care a fiert carnea.

**Pasul 5.** Se umple stomacul de porc cu această compoziție, apoi se coase sau se leagă bine cu o ață rezistentă, la ambele capete.

**Pasul 6.** Se înțeapă cu un ac gros de cusut, din loc în loc.

**Pasul 7.** Toba se fierbe în supa rezultată după fierberea cărnii, timp de 30 de minute, după care se scoate și se presează cu o greutate timp de 24 de ore, apoi se poate consuma.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Tobă de casă oltenească

Stand 12.10.2023