



Tobă de casă moldovenească

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

stomac de porc	1 cap de porc
1 rinichi de porc	1 inimă de porc
1 bucată ficat de porc	2 mușchiuleți de porc
usturoi	pipер boabe si macinat
foi de dafin	sare

Instructions

Un preparat delicios și savuros, dar care trebuie consumat cu moderație.

Folosește ingrediente proaspete și de calitate, pentru rezultate așa cum le-ai visat. [Vino la Selgros pentru inspirație](#), așa cum fac toți profesioniștii și pasionații de bunătațuri.

Pasul 1. In primul rând, se pregătește stomacul. Se îndepărtează membrana interioară și se freacă bine cu sare grunjoasă. Se lasă 24 de ore în apă cu oțet și felii de ceapă. A doua zi, se clătește foarte bine.

Pasul 2. Se spală bine toate bucățile de carne și se fierb într-un vas încăpător, în apă cu sare.

Pasul 3. Se adaugă foile de dafin, piperul boabe și sarea.

Pasul 4. Se fierb până când carnea se desprinde de pe oase.

Pasul 5. Toate bucățile de carne se taie cuburi nu foarte mici. Pentru un aspect mai interesant, urechile se pot tăia fâșii subțiri.

Pasul 6. Se condimentează cu sare și piper, după gust.

Pasul 7. În zeama în care au fiert, se adaugă usturoiul pisat, se lasă să se infuzeze aroma, apoi se toarnă o cană din această supă peste cuburile de carne.

Pasul 8. Se potrivește de sare și piper, dacă mai este cazul.

Pasul 9. Se umple stomacul, apoi se coase și se înțeapă cu o furculiță, pentru a nu pocni la fiert.

Pasul 10. Se fierbe aproximativ 30 de minute, după care toba se scoate și se lasă la răcit, punându-se deasupra ei o greutate.

Pasul 11. Se lasă la rece măcar o zi și, pentru servire, se va tăia cu un cuțit foarte bine ascuțit.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tobă de casă moldovenească

Stand 12.10.2023