



Tobă de porc ardelenescă

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1/2	cap de porc	1	limbă de porc
2	inimi de porc	300 g	șorici
	sare	5	căței de usturoi
	piper		foi de dafin
	boia dulce sau iute (după preferințe)		un stomac de porc

Instructions

Bucură-te de gustul autentic al unui preparat tradițional, gătind o tobă de casă delicioasă, aromată delicat cu boia de ardei iute sau dulce, după preferințe.

Pasul 1. Capul și organele de porc se fierb în apă cu sare.

Pasul 2. După primul clocot, se aruncă apa și se spală bine carnea, apoi se pun din nou la fiert, în apă cu sare și foi de dafin, și se curăță spuma de fiecare dată când este nevoie.

Pasul 3. Când carnea este foarte bine fiartă, iar zeama este lipicioasă, se ia vasul de pe foc.

Pasul 4. Se scoate carnea de pe capul de porc, se curăță măruntaiele, apoi se taie ingredientele fâșii sau cuburi.

Pasul 5. Se adaugă usturoiul pisat, 1 cană din supa de carne, apoi se potrivește de sare și piper, după gust.

Pasul 6. Compoziția se pune în stomacul de porc și se mai adaugă zeamă de carne.

Pasul 7. Stomacul se coase, se înțepă din loc în loc cu vârful unui cuțit sau cu o furculiță.

Pasul 8. Se fierbe 30 de minute, se scoate și se lasă la răcit cu o greutate deasupra, pentru a se aplatiza frumos.

Se poate consuma începând cu a doua zi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tobă de porc ardelenescă

Stand 12.10.2023