



Varză cu cârnați, simplă

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	varză murată	1	ceapă mare
500 g	bacon	500 g	cârnați de porc proaspeți sau afumați
200 ml	apă sau supă de carne	100 g	bulion
1 lingură	ulei de măsline	2-3	foi de dafin
1 lingură	boabe de piper		

Instructions

Un fel de mâncare mai degrabă potrivit pentru sezonul rece, varza cu cârnați poate fi servită la prânz, alături de tradiționala mămăliguță.

Pasul 1. Cu 30 de minute înainte de a prepara varza, clătește-o în apă rece de mai multe ori, apoi pune-o la scurs într-o strecurătoare.

Pasul 2. Taie cârnații afumați și baconul în felii.

Pasul 3. Încălzește uleiul într-o cratiță mare și rumenește baconul pe ambele părți.

Pasul 4. Scoate șunca din tigaie și, în grăsimea rămasă, rumenește ceapa tocată mărunt.

Pasul 5. Adaugă bulionul, apa, jumătate din varza acra tocată, baconul, restul de varză, cârnații și condimentele.

Pasul 6. Adu la punctul de fierbere și gătește la foc mic, timp de cel puțin o oră, o oră și jumătate.

Se servește fierbinte.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: