



## Varză călită cu cârnați

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 kg	varză murată	500 g	cârnați afumați
2	cepe medii	50 ml	ulei vegetal
2	foi de dafin		piper proaspăt măcinat

### Instructions

Unii oameni preferă varza fiartă, alții, pe cea călită. Cea din urmă este mai uscată, mai uleioasă și ușor rumenită, formând o combinație interesantă cu cârnații care o pot însoți.

*Descarca aplicatia Selgros și bucură-te de toate ingredientele necesare pentru a prepara rețetele de varză cu cârnați prezentate.*

**Pasul 1.** Tine varza timp de 30 de minute în apă rece (schimbând lichidul de mai multe ori), apoi stoarce-o și toacă-o mărunt.

**Pasul 2.** Taie și ceapa.

**Pasul 3.** Într-o cratiță rezistentă la cuptor, se rumenesc cârnații, apoi se scot și, în uleiul rămas, se pun ceapa, varza, 200 ml apă, condimente și, la final, cârnații.

**Pasul 4.** Se acoperă tava cu o bucată de folie de aluminiu și se lasă o oră în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius.

**Pasul 5.** Se scoate, apoi, folia, se amestecă varza și se mai lasă la cuptor 30 de minute.

Varza trebuie să nu aibă lichid și să fie ușor rumenită, dar nu arsă.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

Varză călită cu cârnați

Stand 17.12.2023