



## Varză cu cârnați la cuptor

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2 kg	varză dulce	2	cepe
1	gogoșar/ardei	300 g	cârnați proaspeți sau afumați
3	roșii	2-3	foi de dafin
1	legătură mărar	200 ml	suc de roșii
200 ml	apă	3 linguri	ulei vegetal
	sare si piper, dupa gust		

### Instructions

Varza cu cârnați la cuptor se prepară destul de rapid și nici nu necesită ingrediente multe. Servește mâncarea de mai jos cu ardei iute și smântână.

**Pasul 1.** Toacă varza mărunț și freac-o ușor între palme cu puțină sare.

**Pasul 2.** Toacă ceapa, roșiile și ardeii în cubulețe și feliază cârnații.

**Pasul 3.** Într-o cratiță rezistentă la cuptor, pune uleiul și rumenește ceapa și cârnații, adaugă restul legumelor, condimentele, cârnații, sucul de roșii și apa și dă la cuptor, acoperind cu un capac sau folie de aluminiu, timp de o oră, o oră și jumătate.

**Pasul 4.** Sosul trebuie să scadă bine.

Servește fierbinte, cu o felie de pâine cu maia proaspătă

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

Varză cu cârnați la cuptor

Stand 17.12.2023