



Varză dulce călită cu cârnați

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2 kg	varză proaspătă	500 g	cârnați proaspeți sau afumați
2	cepe medii	4 linguri	ulei
	sare (după gust)		pipер proaspăt măcinat
1/2 linguriță	chimen (opțional; acest condiment este un bun digestiv)		

Instructions

Mâncarea de varză dulce cu cârnați se prepară primăvara, când apare varza proaspătă. Însă nimic nu te împiedică să folosești la această mâncare varza pe care o cumperi iarna. Mărarul și piperul sau fulgii de ardei iute se potrivesc foarte bine cu acest preparat.

Pasul 1. Varza se curăță, se spală și se toacă fin, apoi se pune într-un bol mare, se presară cu sare, se lasă câteva minute, apoi se freacă ușor între degete.

Pasul 2. Ceapa se toacă mărunt și se rumenește într-o cratiță, în ulei (acum este momentul și pentru semințele de chimen).

Pasul 3. Se adaugă varza și se căleşte zece minute, acoperită cu un capac. Se amestecă regulat în ea cu o lingură.

Pasul 4. Între timp, se călesc cârnații într-o tigaie.

Pasul 5. După ce lichidul din varză s-a evaporat, ia mâncarea de pe foc și presară piperul.

Servește mâncarea de varză fierbinte.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: