



Varză roșie cu șuncă și cârnați

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 varză roșie mică	200 g	bacon
4 cârnați mici afumați	500 ml	vin roșu
1 frunză de dafin		sare și piper

Instructions

Românii consumă mai rar varză roșie gătită, însă această legumă este la fel de delicioasă ca versiunea albă. Încearcă rețeta de mai jos și nu vei regreta.

Pasul 1. Curăță varza, spal-o și tai-o fideluță.

Pasul 2. Într-o cratiță, la foc mic, rumenește baconul tăiat cuburi.

Pasul 3. Aduagă varza, frunza de dafin, vinul, sare și piper.

Pasul 4. Gătește aproximativ 40 de minute, la foc mic.

Pasul 5. Între timp, rumenește cârnații într-o tigaie.

Distribuie varza și cârnații în farfuria și servește.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Varză roșie cu șuncă și cârnați

Stand 17.12.2023