

Absołut GENIALE – SARMALE ła CUPTOR cu toate SECRETELE



Absołut GENIALE – SARMALE ła CUPTOR cu toate SECRETELE



Aceste **sarmale ła cuptor**, cu toate secretele pe față, sunt de-a dreptul super gustoase, ți se topesc în gură ła propriu.

- 1-1,5 kg carne de vită-porc
- 1 kg ceapă
- 300 g morcov
- 250 g orez
- 100 g slănină afumată
- 150 g piept de porc afumat (kaizer)
- 1 leuștean proaspăt sau congelat
- 900 g suc de roșii
- pentru învelit sarmalele: foi de varză murată, frunze de viță de vie, de tei, hrean, etc
- 10-12 g sare, sau după gust
- 1 lingurita piper după gust
- 1 linguriță boia de ardei dulce afumat

1. În cazul frunzelor de varză, tăiați nervura centrală și reduceți mărimea dacă e necesar.
2. Căliți slăcina într-o tigaie până devine transparentă,

apoi adăugați ceapa și morcovul. Gătiți până ceapa devine translucidă și adăugați orezul.



3. Combinați carnea tocată cu ceapa, morcovul și orezul răcorite. Condimentați cu sare, piper, boia dulce afumată și cimbru. Amestecați bine.
4. Împachetați umplutura în frunzele de varză și de vie.



5. Puneți un strat de varză tocată pe fundul unui vas de ceramică și al unei oale. Așezați sărmăluțele peste varză, intercalând cu slănină afumată și șunculiță. Adăugați mărar și leuștean.



6. Turnați sucul de roșii peste sărmăluțe, asigurându-vă că sunt acoperite complet.
7. Acoperiți vasul de ceramică cu hârtie de copt și coaceți în cuptorul preîncălzit la 170 de grade pentru aproximativ 2-3 ore. Oala se pune pe aragaz la foc mic pentru 1-2 ore.
8. Serviți sărmăluțele calde, savurând aroma și gustul delicios.

