

Cârnați la BARDĂ | Cei mai BUNI CÂRNAȚI DE CASĂ [FĂRĂ MODESTIE] – Cârnați de Porc



Cârnați la BARDĂ | Cei mai BUNI CÂRNAȚI DE CASĂ [FĂRĂ MODESTIE] – Cârnați de Porc



Această rețetă, care combină metode tradiționale cu tehnici moderne, duce la obținerea unor **cârnați delicioși**, perfecti pentru sărbători sau orice altă ocazie specială. Asigură-te că respecți pașii pentru a te bucura de gustul autentic și savuros al acestor cârnați la bardă!

- 2 kg falcă de porc
- 2 kg de pulpă de porc
- 2 kg ceafă de porc
- 3.5 kg cotlet de porc
- 20-25 g sare/kg de carne
- 1 + 1/2 lingură boabe de piper, aprox. 15 gr, sau după gust
- 7-8 boabe mari de ienibahar
- 6-7 g oregano (opțional, dar obligatoriu)
- 5-6 g cimbru uscat, sau după gust

- 1 linguriță fulgi de ardei iute
- 1 lingură de boia de ardei dulce
- 300 g usturoi românesc
- 400 ml apă rece

1. Taie carnea în bucăți mari și presară sare pe fiecare bucată.



2. Lasă carnea la rece pentru 2-4 zile.

3. După perioada de saramurare, lasă carnea la zvântat (uscarea la aer) pentru 24 de ore.

4. Afumă carnea ușor timp de o zi.



5. Taie carnea în bucăți mici folosind un cuțit de bucătar sau o bardă.

6. Mărunțește piperul, ienibaharul, oregano, cimbrul, fulgii de iarde iute și boiaua într-un mojar sau blender.

7. Adaugă usturoiul și apa și transformă-le într-o pastă fină.

8. Combinați carnea tocată cu mixul de condimente și usturoi.



9. Frământă bine până când carnea devine lipicioasă.

10. Uple mațele cu amestecul de carne condimentată.



11. Leagă cârnații la dimensiunile dorite.