

# Cighiri de Porc [REȚETA de 150 ANI] | Cighiri Moldovenești | Cighiri la Cuptor



## Cighiri de Porc [REȚETA de 150 ANI] | Cighiri Moldovenești | Cighiri la Cuptor



Nu știu cum ți-ai imagina sărbătorile fără acest preparat tradițional. Cighirii de porc sunt incredibil de gustoși și foarte ușor de făcut. Reteta veche de peste 150 de ani este încă populară, datorită gustului excepțional. Așadar, îți prezint o rețetă de cighiri moldovenești, pe care îi poți face chiar și la cuptor. Gustul acestor cighiri făcuți la cuptor este deosebit și îi poți savura chiar și reci, ca un aperitiv de sărbători.

### Ingrediente cighiri de porc:

- 1,5-2 kg ficat
- 1,5 kg carne de porc cu grăsime (piept), sau gușă de porc
- 2-3 inimi de porc

- 2 lobi plămâni de porc (bojog)

## **Precondimentare supă de carne la cighiri:**

- 1 ceapă mare
- 3-4 frunzulițe de dafin
- 1 lingură de piper boabe
- 30-35 g sare

1. Tăiați inimile, plămânii, ficatul și gușa de porc în bucăți potrivite pentru a fi măcinate. Puneți toate bucățile de carne într-o oală mare.



2. Adăugați piperul boabe, frunzele de dafin, sarea și ceapa întreagă.

3. Acoperiți cu apă și fierbeți la foc mic timp de 2.5 – 3 ore.

4. După ce carnea este fiartă și răcită, treceți-o prin mașina de tocat carne împreună cu ceapa călită și usturoiul mărunțit.



5. Amestecați carnea măcinată cu ouăle, sarea și piperul după gust până la omogenizare.

6. Luați bucăți din compoziție și formați cighiri, fie în prapur pentru a fi fierți la cuptor, fie în formă de pârlolufe pentru prăjire.



7.

## **Pregătirea la Cuptor:**

1. Ungeți o tavă cu untură, așezați cighirii în tavă și coaceți la 180°C pentru 45-60 minute.

## **Pregătirea la Tigaie:**

1. Încingeți uleiul în tigaie și prăjiți cighirii pe ambele părți până devin aurii.

