

Ciulama de Varză cu Carne Afumată – Explozie de Arome Tradiționale



Ciulama de Varză cu Carne Afumată



Dacă îți plac **mâncărurile tradiționale** cu **gust autentic** de acasă, încearcă această **ciulama de varză cu cotlet afumat**! O **explozie de arome și texturi** perfectă pentru zilele răcoroase. Prepar-o și bucură-te de **gusturile autentice** ale bucătăriei românești!

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg varză
- 300 g cotlet afumat
- 1 ceapă medie
- 1 căciulie usturoi
- 1 morcov
- 1/2 ardei kapia
- 70-80 g untură de pasăre
- 3 frunzulițe dafin
- 1 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper

- 200 ml apă

Pentru sos:

- 2 linguri făină
- 250 ml lapte rece
- 200 g smântână
- 1 legătură mărar
- 1 legătură pătrunjel

1. Puneți 70-80 g de grăsime de pasăre într-o crăticioară și las-o să se topească.
2. Tăiați o ceapă mare mărunț și adăugați-o în grăsime, împreună cu 7-8 g de sare. Gătiți până când ceapa devine sticloasă și începe să se caramelizeze ușor.
3. Tocați o căciulie de usturoi și adăugați-o peste ceapă. Gătiți încă un minut.
4. Adăugați un morcov tăiat cubulețe mici și gătiți-l pentru 3 minute, amestecând ocazional.
5. Adăugați 300 g de mușchiuleț afumat sau cotlet de porc. Rumeniți carnea pe toate părțile pentru aproximativ 3 minute.
6. Puneți 3 frunzulițe de dafin, piper proaspăt rășnit și jumătate de ardei capia tăiat mărunț.
7. Adăugați 1 kg de varză tăiată mărișor și acoperiți cratița cu capac. Gătiți la foc mic timp de 5 minute.
8. Într-un bol, amestecați 2 linguri de făină cu 250 ml de lapte rece și 200 g de smântână grasă.
9. Asigurați-vă că nu se formează cocoloașe. Puneți pătrunjel și mărar tocat în sos, păstrând o parte pentru ornat la final.
10. Turnați sosul peste varză și adăugați 200 ml de apă. Amestecați bine și lăsați totul să fiarbă la foc mic timp de 4 minute.
11. După ce varza este bine gătită și sosul s-a legat, opriți focul.

