

Frunze de varză în borcan – Frunze de varză în saramură, perfecte pentru sarmale



Frunze de varză în borcan (la saramură)



Frunze de varză în saramură pentru iarnă, **perfecte pentru sarmale!** Aceste foi de varză în saramură oferă un **gust fin și fraged**, ideal pentru cei care nu preferă varza murată. Sunt alegerea perfectă pentru **sarmale delicioase**, fără riscuri.

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

- Varză dulce potrivită pentru sarmale (octombrie-noiembrie)
- 35 g de sare neiodată per litru de apă

1. Taie cotorul verzei cu un cuțit lung, înclinat oblic. Scoate cotorul formând un con în centrul verzei.
2. Toarnă apă clocotită în conul format în varză, aproximativ 4 litri de apă pentru o varză mare. Varza va absorbi apa.
3. Acoperă varza cu un alt lighenaș sau capac și las-o timp

de 7-8 minute să se opărească, ca într-o saună. Acest proces face frunzele elastice și ușor de rulat.

4. Dizolvă 70 g de sare în 2 litri de apă pentru a crea o soluție salină concentrată. Amestecă bine și lasă să se decanteze 5 minute pentru a permite sedimentarea impurităților.
5. Scoate varza din apă și începe să desprinzi frunzele, cu grijă să nu le rupi. Taie nervura centrală groasă de la fiecare frunză și împarte frunzele mai mari în jumătăți, pregătindu-le pentru sarmale.
6. Rulează câte 4-5 frunze de varză opărită împreună și pune-le în borcan.
7. Toarnă saramura preparată peste frunze în borcan, până aproape de buza borcanului. Pune borcanele într-o oală mare cu apă (până la nivelul borcanelor), pe un prosop de bucătărie pentru a preveni spargerea. Fierbe la foc moderat timp de 25 de minute.
8. După fierbere, lasă borcanele acoperite timp de 24 de ore pentru a se răci treptat. Borcanele cu frunze de varză pentru sarmale sunt gata pentru a fi folosite în sezonul rece.