

Geandă țărănească – Amintiri din copilărie, rețetă de la bunica



Geandă țărănească



Salutare, dragilor! Astăzi vă duc în **bucătăria bunicii**, cu o rețetă tradițională: **Geandă țărănească**. Pufoasă, **aromată și plină de gust**, acest preparat vă va aminti de copilărie. Pentru un plus de savoare, adăugați telemea deasupra. **Perfect pentru a-l împărți cu cei dragi!** Poftă mare!

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

- 500 g mămligă foarte moale
- 300-400 g pulpă de porc
- 150-200 g cotlet afumat
- 100 g brânză
- 4 ouă
- 1 ceapă
- 4 căței usturoi
- 1 lingură de untură de pasăre
- 2-3 g sare

Prepararea cărnii:

1. Încinge o tigaie și adaugă o lingură de untură de pasăre (sau de porc, sau ulei de floarea-soarelui). Taie 300-400 g de pulpă de porc cu puțină grăsime în bucăți mici și prăjește-le în tigaie la foc mic, să nu se ardă.
2. Dacă ai, adaugă 150 g de cotlet afumat tăiat în felii subțiri și prăjește-le împreună cu carnea de porc.
3. Toacă mărunt o ceapă mare și 4 căței de usturoi. Adaugă ceapa și usturoiul în tigaie peste carne, după ce aceasta s-a rumenit. Adaugă 2-3 g de sare și amestecă bine.
4. Lasă ceapa să se gătească până devine translucidă, iar zaharurile caramelizate se desprind de pe fundul tigăii.
5. Pregătește o mămăligă moale (numită „șir”) folosind aproximativ 500 g de mălai. După ce ceapa este gătită, adaugă mămăliga moale în tigaie și amestecă bine.
6. Sparge 4 ouă într-un bol, adaugă un vârf de sare și bate-le ușor. Toarnă ouăle bătute peste amestecul de mămăligă și carne din tigaie și amestecă bine.
7. Presară deasupra brânză telemea (de capră, de oaie sau de vacă), după gust. Acoperă tigaia și gătește la foc mic timp de aproximativ 7 minute, până când ouăle sunt gătite și brânza este topită. La final, adaugă puțin piper și verdeață pentru decor, dacă dorești.