

Tobă de Casă | Cum se face CEA MAI BUNĂ TOBĂ de CASĂ | Tobă de Casă Tradițională



Tobă de Casă | Cum se face CEA MAI BUNĂ TOBĂ de CASĂ | Tobă de Casă Tradițională



Prepararea tobei de porc necesită timp și răbdare, dar rezultatul este un produs tradițional bogat în arome, care cu siguranță va fi apreciat de toți iubitorii de specialități culinare tradiționale. Poftă bună!

- 5-6 limbi de purcel
- 2 buturei de porc, aprox. 2.5 kg
- 2 adidași de porc (picioare de porc, primul segment cel cu gheare)
- 3-4 urechi de porc
- 2 inimi de porc, aprox. 700 gr
- 60 g de sare, sau după gust
- 6-7 frunzulițe de dafin
- 10 g piper boabe (pentru aromă)
- 2 buc stomac de porc, curățat, spălat și curățat de membrană interioară, ce se vor umple cu carnea tăiată în

cubulețe mari

1. Fierbeți limbile de porc separat pentru aproximativ 2 ore, apoi îndepărtați pielea și tăiați-le în bucăți potrivite.



2. Puneți butureii, șoșonii, inima și urechile într-o oală mare. Acoperiți cu apă, adăugați sarea, frunzele de dafin și piperul boabe. Fierbeți la foc mic timp de aproximativ 3 ore.

3. Curățați stomacurile de porc și lăsați-le la înmuiat în apă caldă. Curățați membrana interioară și asigurați-vă că sunt curate înainte de umplere.



4. După ce carnea s-a răcit, tăiați-o în bucăți potrivite și începeți să umpleți stomacurile. Adăugați carnea în stomac și apoi turnați zeama de carne rămasă de la fierbere până când stomacul este umplut corespunzător.



5. Legați deschiderile stomacului și fierbeți tobele în zeama rămasă pentru aproximativ 30 de minute.

6. După fierbere, afumați tobele la rece (la o temperatură de aproximativ 20-25 grade Celsius) pentru câteva ore folosind lemn de cireș sau un alt lemn aromatic.



7. Lăsați tobele să se răcească și să se întărească înainte de servire.

