

Tocană de burtă cu afumătură și cârnați – O combinație care te va face să uiți de orice altă mâncare



Tocană de burtă cu afumătură și cârnați



Tocană de burtă cu afumătură și cârnați – Burtă de vită fragedă, afumătură aromată și **cârnați succulenți**, gătite împreună cu legume proaspete într-un **sos bogat** – o **mâncare tradițională reinterpretată** perfect pentru zilele reci.

Se prepară simplu și te vom ghida pas cu pas, astfel încât să obții o **tocană delicioasă**, ideală pentru întreaga familie. Adaugă morcovi, țelină sau boia pentru un plus de aromă și savoare!

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

Ingrediente pentru Tocană de burtă cu afumătură și cârnați:

- 1,5 kg burtă de vită

- 4-5 bucăți ciolan afumat
- 20 ml oțet
- 1 morcov
- 3 tije țelină apio
- 1 păstârnac
- 2 cepe
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță rasă fulgi de ardei iute
- 1 linguriță oregano
- 1 linguriță cimbru uscat
- 4-5 g sare

Alte ingrediente:

- 1 l supă în care a fiert burta
- 3 cârnăciori cu mai multă boia
- 2 ardei kapia
- 1 ceapă mare
- 1 morcov
- 1 căciulie de usturoi
- 1 lingură pastă de tomate
- 1 lingură boia dulce
- 40 ml ulei de floarea soarelui

1. Dacă folosiți burtă proaspătă, puneți-o într-o oală cu apă rece și 20 ml oțet. Fierbeți timp de 15 minute, apoi clătiți-o bine sub jet de apă rece și tăiați-o în fâșii sau cubulețe.
2. Puneți burta tăiată într-o oală curată, adăugați morcovul, țelina, păstârnacul, ceapa, costița afumată, sarea, oregano, cimbrul și fulgii de ardei iute.
3. Acoperiți cu apă și fierbeți la foc mic până când burta și costița sunt foarte fragede (aproximativ 2-3 ore).
4. Într-o tigaie, încălziți uleiul și prăjiți cârnații până se rumenesc. Scoateți-i și lăsați-i deoparte.
5. În aceeași tigaie, adăugați ceapa tocată, jumătate din usturoiul zdrobit, ardeiul capia și morcovul tăiat

cubulețe. Căliți până când legumele devin moi.

6. Strecurați supa în care a fiert burta, păstrați burta și costița și puneți supa deoparte.
7. Adăugați legumele călite peste burta și costița din oală. Turnați supa strecurată până la consistența dorită.
8. Adăugați cârnații tăiați rondele, restul de usturoi zdrobit, pasta de tomate și boiaua dulce.
9. Lăsați la foc mic, amestecând ocazional, timp de 30-40 de minute, până când lichidul se reduce și aromele se întrepătrund.
10. Serviți tocanța fierbinte cu pâine proaspătă sau mămăliguță.