

Uite așa faci Banala Varză Călită SUPER GUSTOASĂ – Folosește acest INGREDIENT



Este un mare adevăr în acest titlu; iată cum poți transforma banala varză călită într-un deliciu absolut. Am aici o mâncare de varză, foarte gustoasă și ușor de preparat. Folosește acest ingredient, așa cum este prezentat în această mâncare de varză, și vei obține cea mai bună mâncare de varză călită la perfecție, cu un gust incredibil.

Varză Călită



Tot ce trebuie să faci pentru a obține această **bunătate de rețetă** este să respecti pașii de pregătire și vei avea o mâncare de **varză murată super delicioasă**. Ingredientele pentru **varza călită super gustoasă** se găsesc mai jos în descriere, iar rețeta de mâncare de varză, pas cu pas, folosind acest ingredient cheie, este prezentată în videoclip.

- 1 căpățână de varză murată, aproximativ 2,5 kg, se călește în jur de 2 ore, la foc mic
- 500 gr carne tocată de vită/porc
- 3 cepe mari
- 2 cuburi Delikat de casă, vezi video pentru detalii
- 150-200 gr roșii cherry, sau normale

- 8 căței de usturoi
- 1 legătură pătrunjel proaspăt
- 1 legătură mărar proaspăt
- 4 frunzițe de dafin
- 1 linguriță de oregano uscat
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 1 linguriță de piper proaspăt măcinat
- 1- 1,5 litri de apă, sau cât este nevoie să se gătească varza, fără a o arde
- 100 ml ulei de măsline pentru varză, se poate folosi orice grăsime animală
- 15-20 ml ulei sau grăsime pentru carne
- 200 ml vin roșu
- opțional 1/2 ardei iute
- 2 gr sare pentru carne

1. Înmuiați varza acră în apă rece pentru a scăpa de excesul de sare și acru.
2. Desfaceți frunzele de varză, clătiți-le în apă rece și stoarceți-le bine. Tocați mărunt.



3. Încălziți o oală de fontă și adăugați varza.
4. Adăugați un cubuleț de delicat de casă, ulei de măsline și apă. Lăsați varza să fiarbă la foc mediu până începe să fiarbă, apoi reduceți focul la mic și lăsați-o până când apa se evaporă și varza începe să se caramelizeze.



5. Tăiați 3 cepe, 8 căței de usturoi, un ardei iute și 7 roșii mici.
6. Tăiați și partea de tulpini a legăturilor de mărar și pătrunjel.
7. Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie și adăugați usturoiul tocat.
8. Adăugați 500 g de carne tocată de vită în tigaie și prăjiți până se rumenește.



9. Condimentați carnea cu oregano, piper și frunze de

dafin, apoi adăugați ceapa tocată și un pic de sare.

10. După ce ceapa s-a înmuiat, adăugați vin roșu și lăsați-l să se evapore puțin.
11. Adăugați ardeiul iute și roșiile tocate, amestecați și lăsați să gătească pentru câteva minute.
12. Adăugați tulpinile de mărar și pătrunjel tocate.
13. Adăugați un cub de "delicat de casă" dizolvat în apă pentru a face o supă rapidă, amestecați și lăsați să fiarbă la foc mic.
14. După ce varza este gata, adăugați amestecul de carne tocată și legume peste varză și amestecați bine.



15. Lăsați totul să se încălzească împreună pentru încă 30 de minute.
16. Adăugați frunzele de mărar și pătrunjel tocate, amestecați și serviți, opțional cu smântână.

