

# Varză a la Cluj – Gustoasă și savuroasă – Sarmale împrăștiate, la cuptor



Dacă e să vorbim de bunătăți tradiționale, varza a la Cluj e printre ele. Dar dacă faci varza a la Cluj la cuptor, e și mai și. Am făcut o rețetă deosebită, o rețetă gustoasă de sarmale împrăștiate cu varză murată la cuptor. Cu puțină afumătură și smântână proaspătă, o șmecherie de rețetă, numai bună de savurat.

## Varză a la Cluj



Iată cum se face varza a la Cluj cu varză acră, pas cu pas, să-ți vină ușor să o gătești și tu.

Ingrediente pentru varza a la Cluj la cuptor le găsești mai jos în descriere, iar pașii rețetei de sarmale împrăștiate în video precum și scris, mai jos.

- 2 kg de varză acră (murată)
- 1-1,2 kg carne amestec, porc-vită
- 300 gr orez
- 4 cepe medii mari tocate mărunt
- 400-500 ml suc de roșii
- 4 linguri de untură sau 60-80 ml ulei fl. soarelui

- șunculiță afumată (opțional)
- 1 linguriță de piper proaspăt rășnit
- 1 lingură cimbru uscat
- 1 linguriță cu vârf boia dulce
- Opțional 200 gr smântână, și două roșii pentru aspectul final

1. Desfaceți varza foaie cu foaie și clătiți-o în 3 ape.
2. Lăsați varza la înmuiat pentru o oră.
3. Luați 3-4 frunze de varză, strângeți-le pentru a elimina excesul de apă și tăiați-le mărunt.



4. Eliminați nervura tare de la baza frunzelor.
5. Topiți untura de porc într-o tigaie și adăugați ceapa tocată mărunt.
6. Adăugați piperul și cimbrul și amestecați.
7. Opriți focul, adăugați boiaua de ardei și amestecați.
8. Adăugați 150 ml de suc de roșii și amestecați.



9. Adăugați varza tocată, amestecați și lăsați la călit pentru 30-40 de minute.
10. Într-o altă tigaie, topiți untura și adăugați afumătura tocată și ceapa tocată mărunt.
11. Adăugați carnea de porc și prăjiți-o până se rumenește.



12. Clătiți și înmuiați orezul, apoi adăugați-l peste carne.
13. Lăsați amestecul să se răcească.

## Asamblare:

1. Într-un vas de copt, puneți un strat de varză călită, apoi un strat de carne cu orez.



2. Repetați procesul până terminați ingredientele, finalizând cu un strat de varză.

3. Turnați restul de 300 ml de suc de roșii peste.



4. Adăugați smântână, felii de roșii și ornați după dorință.



## Coacere:

1. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius.
2. Coaceți preparatul pentru 40-50 de minute.
3. Verificați la 30-35 de minute și scoateți când este gata.
4. Lăsați să se răcească ușor înainte de a tăia și servi.

