

Varză coaptă cu ceafă de porc – Bate tot ce știi la gust



Varză coaptă cu ceafă de porc – Bate tot ce știi la gust



Varză coaptă cu ceafă de porc – Bate tot ce știi la gust – Imaginează-ți combinația perfectă dintre varza murată, coaptă lent în cuptor, până când devine fragedă și plină de arome, și savoarea profundă a ceafei de porc, marinată și gătită la perfecțiune, până când carnea se topește în gură. Adăugăm în mix o selecție de condimente tradiționale, care aduc un plus de gust și caracter felului de mâncare.

- 1 kg ceafă de porc
- 1 kg varză murată
- 3 cepe mari
- 1 morcov
- 5-6 căței de usturoi
- 50 g orez hidratat
- 2 linguri pastă de tomate
- 70 ml ulei
- 1 legătură de pătrunjel
- 1 legătură mărar
- 1 linguriță piper
- 1 linguriță sare

- 1 linguriță cimbru
- 2 lingurițe boia dulce

1. Se începe cu tăierea a 3 cepe medii în felii și pregătirea a 5-6 căței de usturoi tăiați, de asemenea, felii. Se adaugă piper și aproximativ o linguriță de sare, împreună cu 2 lingurițe de boia dulce și 2 linguri de pastă de tomate. Se utilizează și aproximativ 70 ml de ulei de floarea-soarelui.



2. Se folosește 1 kilogram de carne de porc, peste care se adaugă amestecul preparat anterior, asigurându-vă că ingredientele sunt bine distribuite pe toată suprafața cărnii.

3. Se utilizează varză murată, care se spală bine înainte de utilizare pentru a îndepărta excesul de sare. Varza se amestecă cu restul ingredientelor, inclusiv cu morcovul ras pe răzătoarea mică și cu orezul care a fost înmuiat și clătit în prealabil.



4. Se așază amestecul de varză într-o tavă, creându-se niște găuri cu degetele pentru a permite evaporarea apei. Carnea marinată se așază peste varză în tavă. Totul se coace la cuptor pentru aproximativ o oră și jumătate, verificând periodic și rotind carnea pentru o gătire uniformă.

5. După ce varza cu coaja de porc este gata, se adaugă pătrunjel și mărar tocat pentru un plus de aromă și culoare.

