

Varză dulce cu cârnați de porc ușor afumați, smântână, ardei iute și pâine pe vatră



Varză dulce cu cârnați de porc ușor afumați, smântână, ardei iute și pâine pe vatră



Varză dulce cu cârnați de porc cu smântână și ardei iute, alături de o pâine pe vatră. Un gust deosebit, un gust de odinioară, ca la bunica la țară.

- 1 varză (aprox 3 kg)
- 2 cârnați de porc (500 g)
- 3 roșii
- 3 cepe
- 2 morcovi
- 4-5 frunzulițe de țelină
- 2 frunze de dafin
- 1 lingură de paprika afumată
- 500 ml suc de roșii
- 3 linguri de ulei
- sare și piper după gust

1. Tăiați varza în jumătate, îndepărtați cotorul și tăiați varza în fâșii subțiri.



2. Masați varza cu puțină sare și lăsați-o deoparte pentru a elimina apa din compoziție.

3. Încingeți uleiul într-o oală mare și adăugați cârnații de porc tăiați în bucăți mici. Frigeți cârnații până devin aurii și își lasă grăsimea.

4. Adăugați ceapa tăiată mărunt, sarea, piperul și ardeiul iute (dacă doriți). Căliți-le până ceapa devine moale și caramelizată.



5. Adăugați morcovii tăiați cubulețe și lăsați-i să se călească alături de ceapă.

6. Adăugați frunzele de dafin și paprika afumată, amestecați și lăsați totul să se îmbine.

7. Adăugați roșiile tăiate cubulețe și lăsați-le să se înmoaie împreună cu celelalte legume.



8. În momentul în care varza a scăzut în volum, adăugați legumele cu cârnații peste varză. Amestecați bine.

9. Lăsați mâncarea să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 20-30 de minute sau până când toate ingredientele sunt bine îmbinate și varza este fragedă.

10. La final, adăugați mărarul și pătrunjelul tocate mărunt și mai amestecați pentru a îmbogăți aroma.

11. Serviți mâncarea de varză cu cârnați cu smântână, ardei iute, pâine țărănească și, opțional, țuică sau digestiv preferat.

