

# Gulas secuiesc



Acest gulas secuiesc este foarte gustos!!! Varza acra in combinatie cu carnea de porc, bine condimentata, da nastere unei retete delicioase.

O particularitate a acestei mancari, diferita fata de varza calita, este ca la final trebuie sa aiba sos aproape pana sus (pana la nivelul verzei).

Se poate servi cu smantana sau fara, cum va place ☐

Atasez aici si celelalte retete de gulas pe care le am, pentru a va fi la indemana:

Gulas cu ardei: <https://www.laurasava.ro/gulas-cu-ardei/>

Gulas cu carne de porc: <https://www.laurasava.ro/gulas-cu-carne-de-porc/>

## Ingrediente:

- o varza murata (marime potrivita)
- 500 g carne de porc
- 3 cepe potrivite
- 300-500 ml bulion
- condimente (cimbru, piper)

- nu necesita sare pentru ca varza e destul de sarata.

Sfat: daca varza e foarte sarata se opareste inainte de a se folosi. Daca nu, se foloseste asa cum e. Iar bulionul se foloseste mai mult sau mai putin, dupa gust.

## **Mod de preparare:**

Caliti ceapa in ulei (sau untura), pana se inmoaie putin. Adaugati carnea si caliti-o si pe ea putin, pana devina alba.

Adaugati bulionul, o cana de apa si condimentele (piper, cimbru, boia de ardei iute). Lasati la fiert, la foc mic, cca. 15 minute, pentru ca aromele sa intre bine in carne.

Adaugati apoi o parte din varza tocata si amestecati bine ca sa nu ramana carnea pe fundul oalei. Puneti si restul de varza si amestecati bine.

Turnati apa pana sus, dar sa nu acopere de tot varza.

Lasati la fiert pana cand varza se inmoaie. Se completeaza cu apa fierbinte daca scade!

E o mancare satioasa, cu mult sos, dar daca va place mai „inchegata”, amestecati o cutie de smantana (acra, pentru ciorbe) cu o lingura de faina si adaugati amestecul in oala cu cca. 5 minute inainte de a stinge focul.

Sau puteti, pur si simplu, adauga smantana direct in farfurie, atunci cand o serviti, cum am facut eu prima oara (aveti poza mai jos).



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Poza veche..cu smantana ☐



Reteta preluata de la Otilia Gergely