

Mancare de varza acra cu carne de porc



Pentru ca am primit cateva capatani de varza murata (stiu, rusine mie ca nu le-am pus eu cu mainile mele ☹) si pentru ca aveam si niste coaste de porc uitate prin congelator, m-am gandit ca n-ar fi rau sa incerc sa le diversific putin meniul baietilor mei ☹ , asa ca, iata, ma prezint in fata voastra cu un „bolid” de varza la cuptor (mai ales ca m-am plictisit de, intr-adevar, gustoasele dar parca vesnicele **costite la cuptor**)

Reteta e preluata din cartea Silviei Jurcovan „Carte de bucate pentru tinerele gospodine”, editia din '75 (zdrentuita ☹) a mamei... Marturisesc, tot cu rusine, ca n-am prea rasfoit-o pana acum, si-mi pare rau ca este absolut minunata...dar promit sa ii acord mai multa atentie de-acum incolo!!!

Ingrediente:

- 1/2 kg carne de porc, costite, etc.
- 1 ceapa mare
- 1 varza acra mijlocie (1 kg)
- 1 foaie mare de dafin
- 1 varf de cutit piper, boia, cimbru, marar
- ulei

Am sa incep cu o mica dar importanta observatie a autoarei, si anume: pentru aceasta mancare carnea trebuie sa fie mai grasa!

Se pregateste carnea/coastele de porc: se spala, se condimenteaza bine cu sare, si piper macinat:



Ceapa si varza acra se taie marunt:



Se caleste ceapa in 3, 4 linguri de ulei timp de cca. 2 minute, apoi se pune carnea (taiata bucati, daca e cazul) si o lingurita de boia dulce:



Se amesteca putin sa se coaguleze la suprafata, apoi se stinge cu un paharel de apa calduta si se pune imediat varza taiata ca fideaua, stoarsa de zeama:



Se pune putina apa, foaia de dafin, piperul, cimbrul (eu am avut uscat), mararul tocat. Se da la cuptor cu capac sa fiarba cca. 1 1/2-2 ore. Cand e gata, apa trebuie sa fie scazuta (se poate pune si o lingura de bulion)



Pofta buna!!! ☐



P.S. Dacă varza este acra și sărată se limpezeste în multă apă caldă și se stoarce bine ca să piardă din acru și sare.