

Mancare de varza acra cu carne de porc



Cu asta va ademenesc eu astazi, cu o mancare de varza acra cu carne de porc, gustoasa tare, tare!!!

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 „blid” 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 ci este absolut minunata...dar promit sa ii acord mai

multa atentie de-acum incolo!!!

Ingrediente:

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

Sfat: daca varza este acra si sarata, se limpezeste in multa apa calduta si se stoarce bine ca sa piarda din acreala si sare.

Mod de preparare:

Am sa incep cu o mica dar importanta observatie a autoarei, si anume: pentru aceasta mancare carnea trebuie sa fie mai grasa! Asadar, pregatiti mai intai carnea sau coastele de porc: spalati-o, condimentati-o bine cu sare si piper macinat:



Laura
Sava

Taiati marunt ceapa si varza acra:



Laura
Sava

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



Amestecati putin sa se coaguleze la suprafata, apoi stingeti cu un

paharel de apa calduta si puneti imediat varza taiata ca fideaaua, stoarsa de zeama:



Puneti putina apa calda, foaia de dafin, piperul, cimbrul (eu am avut uscat), mararul tocat.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Dati mancarea la cuptor, cu capac, sa fiarba cca. 1 1/2-2 ore (se poate pune si o lingura de bulion la fiert).



Cand e gata, apa trebuie sa fie scazuta iar carnea bine rumenita!!!! ☐



Pofta buna!!!





<http://savalaura.blogspot.com>