

# Mere umplute cu sunca pe varza



La multi ani, romani dragi de pretutindeni!!! Astazi nu am **fasole cu carnati** pentru voi ☐ , dar am niste mere umplute cu sunca pe varza, gustoase foc!!!

Va pup pe toti si va multumesc pentru ca imi sunteti alaturi! Voi incerca intotdeauna sa va aduc acea parte din „bucataria” mea care sa va incante si va determine sa gatiti! Retete simple, dar facute in casa...deci, gustoase!

Cele mai gustoase! :))

## Ingrediente:

- o varza mare (alba sau rosie)
- o ceapa mare
- 2-3 linguri **pasta de ardei**
- 4 linguri unt sau ulei

- 250 ml vin rosu sec
- 200 ml apa
- 2 foi de dafin
- 1 lingurita chimen
- 1-2 cuisoare
- un varf de cutit scortisoara
- 2-3 linguri otet (de vin rosu)
- sare, piper
- 250 g bacon afumat cubulete (sunca)
- 4 mere mari

## **Mod de preparare:**

### **Preparare varza calita:**

Curatati varza, taiati-o in sferturi si tocati-o. Curatati ceapa, spalati-o, tocati-o si caliti-o in unt sau ulei. Adaugati pasta de ardei si sare, piper dupa gust. Adaugati varza si vinul impreuna cu apa si amestecati bine.

La final, puneti mirodeniile si otetul. Lasati sa fiarba totul timp de 40 de minute, cu capac. Nu uitati, totusi, sa mai invartiti in mancare din cand in cand!

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

### **Umplutura:**

Asezati varza calita intr-o tava. Spalati merele si taiati capacele de pe fiecare. Scobiti merele cu grija, lasand baza si o margine de cca. 1 cm. Umpleti-le apoi cu cubuletele de sunca (doar 150 g) si asezati-le pe varza. Presarati varza cu restul de sunca (100 g).

Puneti inapoi capacele merelor, acoperiti tava cu folie de Al. sau cu un capac, si dati totul la cuptor timp de cca. 35 de minute.

Scoateti apoi capacul sau inlaturati folia si mai coaceti inca 15 minute, la 200 g C (foc mare), pentru ca **mancarea** sa se rumeneasca.

Serviti cu pofta, alaturi de cei dragi!!! ☐