

Pulpe de gasca pe varza rosie



Pentru ca doar pulpele mi-au mai ramas din gasca cumparata de Craciun, din care am facut de doua ori **supa** :P, m-am gandit ca ar fi pacat sa nu ne bucuram de niste pulpe de gasca pe varza rosie, chiar daca Craciunul cu zilele lui magice a trecut de cam multisor.

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 kg. varza rosie
- 1 ceapa
- 1 mar
- 4 pulpe de gasca a cate 450 g.
- sare, piper
- 1 lingura zahar
- 250 ml. supa pui sau zarzavat
- 3 linguri otet

Ingrediente:



Se curata varza, se spala si se taie fasiute (eu am taiat-o la robotul de bucatarie)



Se curata de coaja ceapa si marul, apoi se taie cubulete (eu, din nou, le-am maruntit la robot)



Se spala bine, cu apa rece, pulpele de gasca.
Se zvanta si se condimenteaza puternic cu sare si piper:



Aici, mai de aproape:



Se pun intr-un ceun sau oala de tuci, veche de pe vremea bunicii

(cum am eu :P)



...si se prajesc la foc puternic pana devin crocante:



Se caramelizeaza bine zaharul in grasimea de gasca si se adauga ceapa:



...si apoi marul maruntit si varza rosie:



Se calesc timp de 5 minute, amestecand continuu.
Se sting cu supa si cu otet:



Pulpele prajite se aseaza pe varza rosie si se inabusa timp de 60 de minute, la foc mic, in cratita acoperita cu capac:



Asa arata gata:



Garnitura consta in cartofi fierti natur sau asa cum am facut eu, fierti doar pe jumatate si apoi prajiti in baie de ulei...mniam, mniam, ies taaaare buni!!! ☐

Va prezint aici o mostra... ☐



Si gata: Pofta buna!!!



Daca aveti ocazia sa puneti mana pe vreo gasca (not a live one! :D)
...sa nu ezitati sa ii testati „dulceata” si gustul unic! ☐
...si-atunci mai vorbim! :)))