

Sarmale in vas de lut



In zilele de sarbatoare, cat si in cele de sfarsit de saptamana, banatenii mananca, fara discutie ☐ , supa cu taitei, sarmale si friptura...cu compot ☐

Eu cum supa fac destul de des si in timpul saptamanii, nu numai in weekend (Bogdi e fan!!!), o mai inlocuiesc cu ciorba de pui, de porc, dar sarmalele sunt de nelipsit. Si friptura. Si clar, desertul...pe care am sa vi-l arat imediat!

De data asta, am facut sarmale in vas de lut, si bine-am facut, caci au iesit demential de bune!!!!!!!

Ingrediente:

- 1 kg carne de porc tocata sau tocatura mixta (vita+porc)
- 1 varza mare murata
- 200 g costita afumata
- 2 cepe mari
- 250 ml **bulion** sau rosii tocate
- 130-150 g orez

- sare, piper
- boia dulce
- crengute de cimbru sau marar
- 1 ardei gras sau iute (optional)
- smantana

Cu smantana grasa, de casa, sunt atat de bune!!!!



Mod de preparare:

Puneti carnea tocata intr-un castron incapator.

Tocati cepele si caliti-le in ulei (sau untura, daca aveti, ies mai bune asa!). Puneti-le apoi peste carnea din castron si amestecati totul foarte bine.

In untura ramasa se pune orezul si se caleste usor pe foc; se rastoarna in castronul cu carne si ceapa, se adauga condimentele,

putina apa rece (1, 2 linguri) si se omogenizeaza.

Se desfac foile de varza; sarmalele se invelesc numai in „varful” frunzelor de varza (scoateti cotorul).

In oala mare de lut, pe fundul uns cu untura/ulei, asezati un strat de varza tocata, crengute de cimbru sau marar, cateva bucatele de afumatura, un strat de sarmale, si tot asa pana se termina sarmalele. Ultimul strat trebuie sa fie de varza si costita.

Acoperiti sarmalele cu bulion indoit cu apa (atat cat sa treaca peste sarmale) si ardei gras sau iute, crestati in varf. Se fierb sarmalele la foc mic, o zi intrega, hihi...

Eu le-am lasat la cuptor vreo 3, 4 ore, seara, si tot pe-atat a doua zi, de dimineata.

Se servesc doar cu smantana sau cu mamaliga, daca vreti , si neaparat acompaniate de-un vin rosu, bun!

Nemaipomenit de gustoaseeeeeee!!!!

...n-am poze pas cu pas, da' cate sunt, sper sa va atate pofta! ☐



Laura Sava,

Prima tura de copt:





Laura Sava



...a doua, catre final :))



Laura
Sava



Si totusi nu pot sa nu impart si cu voi un pic din festinul nostru :))

Laura
Sava



Laura
Sava



P.S. Daca nu aveti vas de lut, claditi-le in orice alt vas;
fierbeti sarmalele la foc mic, iar la sfarsit dati-le 30 de minute
la cuptor pana la rumenirea verzei.

P.P.S. A doua zi, sarmalele sunt si mai gustoase, deci daca vreti
sa va impresionati prietenii, socrii ☐ ...faceti-le cu o zi inainte!