

Varza dulce la cuptor



Dragilor, postul Craciunului incepe peste fix 5 zile ☐ , asa ca am inceput sa ma gandesc mai mult la retete de post si meniuri de post cat mai variate. Nu ii voi uita insa nici pe cei care nu tin post, si nici pe cei care incep deja sa isi planifice lista cu bunatati de sarbatori ☐

Deocamdata va invit la o farfurie de varza dulce la cuptor, aromata si satioasa!!!!

Ingrediente:

- 1 varza dulce potrivita (cca. 1 kg)
- 1 lingura (rasa) sare grunjoasa
- 4-5 linguri ulei
- 2 cepe uscate sau 3 cepe verzi

- 2-3 catei usturoi
- 1 ardei gras
- 6-8 boabe de piper
- 1 lingurita zahar
- 4 rosii potrivite sau **bulion**
- 1 lingurita boia dulce
- o legatura marar proaspat
- 1 foaie de dafin sau cimbru

Mod de preparare:

Se taie varza fideluta (dupa ce s-a scos cotorul), se sareaza si se framanta bine cu mainile pana se inmoaie. Nu ca la cozonac, ci mai degraba in joaca si nu mai mult de 1 minut ☐

Ceapa se toaca marunt (daca folositi ceapa verde, taiati-o in inele subtiri). Se stoarce varza si se amesteca cu ceapa.

Se toarna apoi amestecul intr-o tava incapatoare impreuna cu usturoiul trecut prin presa, ardeiul taiat in 4 sau 8 bucati (se va "topi" intr-un final, deci nu prea are importanta cum il taiati) si rosiile taiate rondele sau cubulete, cum doriti, sau bulionul (2, 3 linguri).

Se adauga 1 lingurita de zahar (puteti omite zaharul) si piper (nu neaparat boabe), precum si o ramurica de cimbru uscat sau o foaie de dafin, care merge de minune cu varza acra dar si cu varza dulce s-a imprietenit usor (ei, imi place mie dafinul tare, de-aia l-am pus ☐). Se pune un pic de apa (jumate de cana), un pic de boia si mararul tocat si se amesteca totul foarte bine. Daca adaugati si-un mar, taiat feliute, va fi si mai si!!!

Se da la cuptor timp de aproximativ o ora sau pana cand se inmoaie varza si in bucatarie miroase innebunitor!!!! ☐

Daca e nevoie, adaugati o jumatate de cescuta cu apa (daca vedeti ca scade prea mult). Desigur, pana ajungeti sa savurati bunatatea trebuie sa mai scoateti tava din cuptor si sa amestecati sarguincios. Nu va temeti, veti fi rasplatiti pentru munca depusa!!!!!!



E o mancarica nemaipomenit de gustoasa, chiar si asa de post. Cu varianta cealalta, cu carnita, voi reveni cat de curand, desi e foarte simplu de facut: inainte de toate caliti putin carnea (de porc), adaugati ceapa, varza, si-apoi dati la cuptor, etc...la fel ca si mai sus.

Sa aveti pofta!!!!!!!