

Sarmale in foi de varza



 90 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Afumatura - 200 de grame
Apa calda - 500 de mililitri
Ardei iute
Carne tocata de vita - 500 de grame
Carne tocata de porc - 500 de grame
Ceapa - 2 bucati
Cimbru - 1 lingurita
Marar - 1 lingurita
Orez - 200 de grame
Patrunjel (legatura) - 1 lingurita
Piper - 1 varf de cutit
Sare - 1 varf de cutit
Suc de rosii - 500 de mililitri
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Varza murata - 1 bucata

Mod de preparare



1. Se curata ceapa si se taie marunt, se pune la calit in ulei si un strop de apa. Intre timp se spala orezul in mai multe ape si apoi se pune peste ceapa, se mai tine 5 minute pe foc apoi se da deoparte. Se amesteca carnea tocata cu 300 ml suc de rosii, patrunjelul, mararul, sarea, piperul, ceapa si orezul. Se amesteca bine .



2. Apoi se desface varza frunza cu frunza, pe cele mari le pastram pentru infasurat iar cele mici le tocam marunt si le amestecam cu 100 ml suc de rosii, piper si cimbru.



3. Intr-un vas se aseaza un strat de varza tocata, apoi un strat de sarmale, unul de varza tocata, iar un rand de sarmale... printre sarmale am adaugat si cateva fasii de sunca afumata. Sucus ramas se dizolva cu apa si umpli vasul cat sa acopere sarmalele. Se pune oala pe foc mic sa fiarba, spre sfarsit se pot baga la cuptor.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>