



reteta-video.ro

Varza Acra Calita cu Ciolan Afumat

În ultima vreme m-am tot uitat după un **ciolan de porc, afumat** și m-am tot învârtit pe lângă galantare până am ametit. Numai gândul la o **varza calita cu ciolan afumat** mă făcea să visez cu ochii deschiși la o farfurie aburindă și un miros demential în casa. Și când m-am decis, în sfârșit, m-a pocnit pofta de fasole cu ciolan. Așa ceva, doar eu puteam! Recunosc că nu mă omor după **varza murată**, mai mult îmi place cea **dulce**, așa că alegerea a fost grea. Cu **ciolanul de porc** în sacosă, pe drumul spre casa mi-am dat seama că până acum nu am dat cep butoiului cu varza murată. Și mi-a ieșit atât de bună (știu, mi-au murit laudatorii 😊)!!!! Așa că am lasat fasolea, că oricum nu o aveam pusă la înmuiat (dar clar urmează!), am scos două verze și am făcut cea mai bună **varza acra calita cu ciolan afumat**. Pot să spun că a fost cea mai bună pe care am mâncat-o vreodată, dar aici cred că nu sunt obiectivă, că așa poftă de **varza murată cu ciolan la cuptor** de mult nu am mai avut (cred că niciodată). Dacă varza este foarte acra puneți-o într-un vas cu apă rece, care să o acopere, și lăsați-o de pe o zi pe alta cât să mai iasă din sare sau spălați-o, după ce ați tocat-o, în câteva ape, iar apoi o scurgeți bine. Facută fără grabă, încetisor, sau cum se spune acum **slow cooking** de nu mai aveam răbdare dând tarcoale în jurul cuptorului, puținel grăsă, că doar așa e cea mai gustoasă, în ceaun de fontă (nu-i obligatoriu), mi-a adus aminte de **varza calita** făcută de bunica pe plita sobei și apoi bagată în cuptor și lăsată acolo până când era rumenă. Nu a fost chiar ca e ei, dar a fost pe aproape. Iar ciolanul afumat, că doar de la el am pornit, a fost cu sorici crocant, puțină grăsime suculentă, carne moale și fragedă. Mai bine mă duc să-mi pun încă o porție...

INGREDIENTE VARZA ACRA CALITA CU CIOLAN AFUMAT

2 verze murate, cam 2 kg
un ciolan de porc afumat, bine spălat
500 ml de suc de roșii
o ceapă mare, curată și spălată
2 linguri cu untură sau 4 linguri cu ulei
o linguriță cu boabe de piper
o linguriță cu cimbru uscat
o foaie de dafin

MOD DE PREPARARE VARZA ACRA CALITA CU CIOLAN AFUMAT

PASUL 1

Tocăm mărunt ceapa.

Taiem fideluța varza murată și foarte bine scursă. Apoi luăm puțin câte puțin din ea și o stoarcem bine strângând-o în pumni.

PASUL 2

Încălzim cuptorul.

PASUL 3

Pregătim aragazul și o cratiță mare în care punem o lingură cu untură (sau două cu ulei). În untură încinsă adăugăm ceapa, amestecăm și o calim până când devine ușor transparentă.

PASUL 4

Punem varza murată, o lingură cu untură (sau două cu ulei), amestecăm și o lasăm să se calească la foc mediu spre mic, acoperită cu un capac, cam 15 minute. Dacă este nevoie, din când în când turnăm puțină apă caldă și mai amestecăm (de 3-4 ori), pentru că varza murată ca să nu se prindă de cratiță.

PASUL 5

Lasăm varza să se calească până când se înmoaie ușor.

PASUL 6

Punem sucul de roșii, boabele de piper și foaia de dafin și amestecăm bine.

PASUL 7

Nivelăm la suprafață și punem în mijloc ciolanul de porc afumat, scufundat cam pe jumătate în varza.

PASUL 8

Presăram deasupra cimbrul și punem cratița în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru aproximativ o oră și jumătate.

PASUL 9

Când sucul de roșii scade, varza se rumeneste, iar ciolanul de porc are soriciul crocant, scoatem cratița din cuptor.

PASUL 10

Lasăm mâncarea de varza să se răcorească puțin și servim cu mamaligă și ardei iuți.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Varza Murată Calita cu Ciolan de Porc Afumat.

POFTA BUNA!

