

Sarmalute in foi de varza

2008/06/22



Ingredient:

**Pentru sarmale:**

3 verze de cca 750g fiecare
 1kg carne toccata de porc
 125g orez
 3 cepe
 3 rosii
 1 pliculet sare de lamiae
 Sare, piper boia dulce de ardei dupa gust
 O legatura de marar uscat
 3 foi de dafin
 Ulei

Pentru mamaliguta:

250g malai
 Sare
 1l 1/2 apa

Mod de preparare:

Ceapa se curate, se toaca marunt si se pune la calit in ulei. Cand ceapa devine sticloasa se adauga o lingurita de boia dulce de ardei si se amesteca. Cand ceapa este indeajuns de calita se adauga orezul si se mai lasa pe foc aproximativ inca 2 minute.



Carnea de porc macinata se pune intr-un castron, se adauga sare si piper, dupa gust si se amesteca. Peste aceasta componitie se adauga ceapa si orezul calite si racite, in prealabil, amestecand componitia, pana la omogenizare.



Intr-o oala, introducem 2l apa, saram dupa gust si o punem pe foc pana da in clopot. In aceasta zeama oparim frunzele crude de varza. Le introducem una cate una in apa si le lasam, pana devin suficient de moi pentru a rula sarmaua.



Pentru umplerea sarmalelor putem folosi sau frunze de varza intregi, sau in cazul in care sunt prea mari le taiem in doua. Intindem frunza pe tocator, punem o lingura de umplutura pe frunza

si apoi impachetam sarmaua. Sarmaua nu trebuie neaparat sa fie impachetata la ambele capete, nu se imprastie umplutura daca o impachetam doar la un capat.





In doua foi de varza punem mararul uscat si il rulam.



Foile de varza ramase le taiem fideluta, marunt.



Rosiile le dam pe razatoare.



Intr-o ola suficient de mare pentru cantitatea de sarmale pe care o pregatim – in acest caz a fost nevoie de o oala de 5 L – punem pe fund la oala ulei apoi punem varza tocata marunt, peste adaugam mararul rulat in foile de varza, frunzele de dafin si rosile razalite. Peste toate acestea incepem sa punem sarmalele.





Deasupra sarmalelor presaram un strat de varza taiata fidelute.

Pregatim zeama in care se fierb sarmalele din 2 l apa, 2 linguri de sare si o lingurita de sare de lamaie. Turnam aceasta zeama peste sarmale, in oala si le punem la foc potrivit aproximativ 2 ore.





©Gourmandine.ro



Sarmalutele le putem servi alaturi de smantana si mamaliguta.

Mamaliguta o preparam astfel: Punem intr-o oala $1\frac{1}{2}$ apa, sare dupa gust si cand apa incepe sa fierba adaugam malaiul in ploaie. Amestecam incontinu cu telul sau cu o lingura de lemn, sa nu se prinda. O lasam la fier 20 minute.. Spre sfarsitul procesului de fierbere, daca in unele cazuri dorim sa obtinem o mamaliguta foarte fina si cremoasa, introducem blenderul in oala cu mamaliguta – in timp ce mamaliguta inca fierbe – si mixam pana observam ca devine cremoasa.



