

Sarmale in foi de varza si vita-de-vie

Sarmale in foi de varza si vita-de-vie



Ingrediente :

500 g carne de vaca, 500 g carne de porc, 1 varza (murata) mijlocie (sau o varza mai mica si foi de vita-de-vie), 4 cepe mari, 1 ceasca de orez, 1 lingura pasta de rosii, 1 lingurita boia de ardei, 1 legatura de patrunjel si una de marar (facultativ), 1 ou mare sau doua mici.

Preparare :

Se toaca carnea prin masina de tocat carne. Daca varza nu este murata, se va opari in apa cu otet sau bors. Se toaca ceapa, se dinstuie la foc mic in putin ulei, se adauga pasta de rosii si boiaua si se ia imediat de pe foc. Dupa ce s-a racit putin, se adauga la carne si se amesteca. Se adauga oul, orezul, sare, piper, marar si

patrunjel si se amesteca foarte bine (cel putin 5 minute). Se taie varza de partile tari, se umplu foile de vita-de-vie si de varza si se aseaza in vasul in care se vor fierbe. Se adauga apa cit sa le acopere si o lingura cu virf de pasta de rosii sau o cana de bulion. Se pot adauga si citeva coaste afumate sau costita. Se da la foc mare un clocot-doua, dupa care se reduce focul si se lasa sa fiarba cu capac pina cind sint fierte sarmalele (cam 2-3 ore). Se incearca daca varza este fiarta. Sunt foarte gustoase si reci, servite cu smintina.