

# Friptura de porc cu garnitura de varza acra

Friptura de porc cu garnitura de varza acra



## Ingrediente :

500 g carne de porc cu grasime, o varza acra mijlocie, 5-6 linguri de ulei sau untura de porc

## Preparare :

Se spala carnea si se taie bucati potrivite (ca pentru gulas). Se taie marunt varza. Se incing intr-o oala de tuci sau smaltuita 2 linguri de ulei/untura si se adauga carnea. Se frige la foc iute pe toate partile pina prinde culoare, dupa care se toarna cam o jumatate de pahar de apa si se da focul la mic. Se acopera si se amesteca din cind in cind, adaugindu-se putina apa cind carnea sfiriie, astfel incit sa nu se arda. Separat, de asemenea preferabil intr-o oala de tuci sau smaltuita, se incinge restul de ulei/untura si se prajeste varza citeva minute la foc iute, intorcindu-se des sa nu se arda. Se

toarna o cana de apa si se da focul la mic. Se amesteca din cind in cind sa nu se arda si se mai adauga apa. Varza este gata cind este frageda. Inainte cu 5 minute de a stinge focul nu se mai adauga apa, pentru ca varza sa se usuce si sa se prajeasca usor. Se sareaza dupa gust carnea si varza si se servesc impreuna, cu ardei iute.