

Sarmale

240—300 Min.

Pregătire

1. Toacă ceapa mărunt iar apoi călește-o și adaug-o peste carnea tocată, împreună cu pasta de tomate, orezul, câteva linguri de apă și amestecul de asezonare pentru sarmale.
2. Așază puțină umplutură pe marginea unei foi de varză și rulează. Pune varză tocată pe fundul unei cratițe, așază sarmalele, iar apoi acoperă cu varză tocată.
3. Adaugă apă și fierbe timp de 30 de minute, iar apoi bagă la cuptor timp de 3 ore. La final ridică capacul și continuă coacerea încă 10 minute până sarmalele se rumenesc.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Carne de porc tocată
1 buc	Varză murată
100 g	Ceapă
70 g	Orez cu bob rotund
75 g	Pastă de roșii
50 ml	Ulei de floarea soarelu
1 plic	Sarmale amestec de asezonare