



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 soarelui
1 plic	◆ Sarmale amestec de asezonare

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 aseasonare 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 Aducă 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.

