

Rețetă: Sarmale (1000 buc.)

- Ingrediente:
- Varză – 25 kg
- 15 kg ceafă
- 3 kg ciolan afumat
- 3 kg orez
- 8 kg ceapă
- 2 kg pastă de bulion
- 100 g pastă de gulaș
- 1 kg untură
- 200 g piper boabe
- 4 kg mere
- 4 plicuri condiment sarmale
- 5 legături mărar
- 2 kg bacon
- 1 L ulei

Mod de preparare:

Într-o cratiță punem uleiul, ceapa tocată mărunt și o călim până devine roșie.
Adăugăm orezul, mirele, sare și piper și le călim până orezul începe să se umfle.

Peste acestea adăugăm carnea, bulionul și boiaua și amestecăm.
Este important ca compoziția să nu fie tare.

Punem și ciolanul tocat și lăsăm compoziția pentru 30 min la rece.

Pregătim foile de varză (pot fi fierte sau murate).
Modelăm sarmalele de mărime medie, cca 50 g umplutură.

Le așezăm în cratița pregătită cu varză tăiată pe fundul cratiței și puțină untură.
Așezăm sarmalele în straturi, punând între ele bucăți de bacon.

Se gătesc la foc mic cca 1 oră și 30 min.