

TOCHITURĂ DE PORC CU GALUȘTE (Nokedli)

Incrediente

Pentrutocăniță:

- 1 kg ceafă de porc (tăiată în cuburi mai mari)
- 1 lingură untură de porc
- 1 bucată mare de roșie
- 0.5 bucată medie de ardei (tăiat cubulețe)
- 3 bucăți de ceapă (tăiată mărunt)
- 3 căței de usturoi (tăiați mărunt, nu zdrobiți)
- 1 linguriță de sare
- 1 lingură piper proaspăt măcinat
- 1 fir de pătrunjel (proaspăt, tăiat mărunt)
- 2 dl vin roșu
- 4 bucăți frunze de dafin
- 2 linguri pastă de ardei (paprika krém)
- 2 lingurițe boia dulce

Pentrugăluște (Nokedli):

- 1 bucatăou
- 350 g făină albă
- 2.5 dl apă
- 1 linguriță sare

Preparare

Tocăniță:

1. Spălăm ceafa și o tăiem în cuburi mai mari. Punem untura în ceaun (sau oală) și o topim.
2. Tăiem cubulețe ceapa și legumele.
3. Începem să prăjim carnea pe untură la foc maxim; esențial este să sâsâie, pentru a sigila aromele în interiorul cărnii. Apoi adăugăm ceapa și usturoiul, le călim împreună câteva minute, după care adăugăm legumele (roșia, ardeiul). După acestea, condimentăm (sare, piper, dafin, pătrunjel), singurul ingredient pe care nu îl adăugăm încă fiind boiaua măcinată.
4. De îndată ce zeama a scăzut, adăugăm constant câte puțină apă, doar cât să se rumenească.
5. Când simțim că carnea începe să se înmoaie, adăugăm și boiaua și completăm cu apă din abundență, cât să acopere bine carnea. Acoperim cu un capac și fierbem la foc mic aproximativ 30-40 de minute, amestecând ocazional.

6. Când carnea este moale, adăugăm vinul roșu și untul, apoi mai fierbem timp de 10 minute pentru ca alcoolul să se evapore.

Găluște (Nokedli):

1. Între timp pregătim găluștele: amestecăm ingredientele și omogenizăm bine aluatul.
2. Când este gata, rupem aluatul în apă clocotită cu o linguriță sau cu un aparat de făcut găluște. Când se ridică la suprafață, le scoatem cu o spumieră (aceasta înseamnă aproximativ 7-8 minute de fierbere la foc mic). După ce s-au fiert, le strecurăm, le trecem sub un jet de apă rece, apoi le punem într-un bol separat și le ținem sub capac până când tocănița este gata.