

Rețetă: Tocăniță (200 porții)

- Ingrediente:
- Ceapă – 15 kg
- 2 kg ardei roșu
- 5 buc usturoi
- 1 buc foi dafin
- Mere
- 1,5 kg pastă tomate
- 50 g piper
- 50 g chimen
- 100 g boia iute
- 2 L ulei
- 30 kg ceafă sau pulpă porc

Mod de preparare:

Se prăjește în ulei chimenul și boia, după care se adaugă ceapa și încă 2 min pe foc mic.

Se pune carnea tăiată cubulețe, amestecând continuu până prinde o crustă.

Se stropește cu apă și se amestecă continuu până devine suculentă.

Când s-a rumenit carnea se adaugă cca 2 L apă, încercăm până se evaporă apa.

Adăugăm carnea cu o furculiță, dacă este moale adăugăm bulionul și restul de condimente practic și mai dăm un clocot.

Boiaua se pune la final pentru a nu se arde și să nu îi dea un gust amar.