

## Varză cu carne (Toros káposzta)

### Ingrediente

- 750 g pulpă de porc
- 350 g varză murată
- 1 ceapă mare
- 60 g slănină afumată
- 4 căței de usturoi
- Sare
- Piper
- Boia dulce
- Boia iute
- 1 foaie de dafin

### Mod de preparare

Tăiem cubulețe carnea și slăcina. Curățăm ceapa și o feliem. Varza murată o spălăm ușor și o tocăm.

Prăjim slăcina până își lasă grăsimea, apoi adăugăm ceapa și o călim până devine sticloasă.

Adăugăm carnea de porc, condimentăm cu sare, piper și boia, punem foaia de dafin și fierbem la foc mic până se înmoaie carnea. Dacă este nevoie, completăm cu apă caldă.

Când carnea este fragedă, adăugăm varza și usturoiul și mai lăsăm la înăbușit încă 20 de minute.

Se servește cu pâine proaspătă și smântână.