



Tobă de casă ca în Banat

Steps: 11

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	gușă de porc	1	rât de porc
1/2	cap de porc	1	inimă
1	limbă	1	ureche
1 lingură	de sare	1 lingură	de piper
1 lingură	de boia de ardei dulce	1	căpățână de usturoi (curățat și zdrobit)
1	stomac de porc		

Instructions

Transformă un preparat tradițional de sărbători într-o gustare delicioasă de prânz.

Pasul 1. Intr-o oală mare, se pun la fiert carnea și măruntaiele.

Pasul 2. Se lasă la fiert până când carnea se desprinde de pe oase, având grijă să se ia spuma de la suprafață când este nevoie.

Pasul 3. Când carnea și organele sunt fierte, le scoatem din apa în care au fiert, iar zeama se strecoară printr-un tifon.

Pasul 4. Carnea și măruntaiele se taie după preferință, fie cuburi, fie fâșii.

Pasul 5. Limba se curăță de stratul alb, apoi se taie și ea.

Pasul 6. Acum este momentul în care carnea se poate condimenta.

Pasul 7. Se adaugă un litru din supa de carne, se amestecă bine totul.

Pasul 8. Se leagă stomacul de porc cu o ață la capătul mai subțire, apoi se umple cu compoziția de carne.

Pasul 9. La final se leagă bine și cel de-al doilea capăt (sau se coase).

Pasul 10. Se pune la fiert toba în restul de zeamă de carne, la foc mic, timp de o jumătate de oră.

Pasul 11. Se scoate toba, se acoperă cu un fund de lemn și apoi se adaugă o greutate.

Se lasă la rece până a doua zi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tobă de casă ca în Banat

Stand 12.10.2023