



## Varză roșie cu șuncă și cârnați

Pași: 5

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

1 varză roșie mică	200 g	bacon
4 cârnați mici afumați	500 ml	vin roșu
1 frunză de dafin		sare și piper

### Mod de preparare

Românii consumă mai rar varză roșie gătită, însă această legumă este la fel de delicioasă ca versiunea albă. Încearcă rețeta de mai jos și nu vei regreta.

**Pasul 1.** Curăță varza, spal-o și tai-o fideluță.

**Pasul 2.** Într-o cratiță, la foc mic, rumenește baconul tăiat cuburi.

**Pasul 3.** Adaugă varza, frunza de dafin, vinul, sare și piper.

**Pasul 4.** Gătește aproximativ 40 de minute, la foc mic.

**Pasul 5.** Între timp, rumenește cârnații într-o tigaie.

Distribuie varza și cârnații în farfuri și servește.

**Autor:** Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:](#)

Varză roșie cu șuncă și cârnați

Stand 17.12.2023