

Les sarmale

Les ingrédients:

Choux aigre	1 lien d'aneth
1 kg de la viande de porc	100 ml d'huile
un verre de riz	une cuillère à café de poivre noir
4 oignons	
4 carottes	deux cuillères à café de sel
100 g de concentré de tomate	

Les étapes de préparation

Coupez la viande en petits cubes et placez-la dans une poêle avec de l'huile. Ajoutez les carottes râpées et les oignons en dés. Bien mélanger! Ajoutez quelques cuillères à soupe de concentré de tomate. Remuer, laisser reposer encore 5 minutes et éteindre le feu.

Au plat préparé ajouter le riz lavé et bien mélanger. Puis ajoutez le sel, le poivre, l'aneth.

Maintenant, nous commençons à faire les sarmales - coupez les feuilles de chou en 2-3 morceaux. Faisez les sarmale.

Au fond de la casserole dans laquelle les sarmales vont bouillir, mettez une feuille de chou plus grande et commencez à mettre les sarmales formées, les unes à côté des autres, ne laissez pas beaucoup d'espace entre elles.

Après avoir mis chaque couche de rouleaux de chou, saupoudrez-les d'un peu de jus de tomate.

Couvrez le dessus avec les restes de chou que vous n'avez pas utilisés, afin qu'il couvre bien toute leur surface. Versez l'eau pour bien couvrir les sarmales, faites-les bouillir et quand elles bouillent, faites le feu très bas et laissez-le ainsi pendant 2 heures. Ensuite, éteignez le feu et laissez reposer encore une heure jusqu'à ce qu'il soit consommé. Servir avec de la crème sure!

Bon appétit

