

Varza alsaciana

Ingrediente

*1 varza murata
200 g costita afumata
100 g slanina de casa
cimbru
3 linguri de untura
1 morcov
1 ceapa
1 pahar de vin alb
1 paharel de coniac
apa*

Preparare

Se toaca varza dupa ce a stat o ora in apa rece si se pune la fiert cu un morcov intreg, o ceapa tocata fin, o ceasca de apa calda si trei linguri de untura. Cand s-a inmuat, se adauga costita si slanina taiate fasii potrivit de groase si un pahar de vin alb. Se mai scade o jumatate de ora intr-un vas acoperit, dupa care se adauga trei linguri de coniac si o crenguta de cimbru. In total, varza fierbe doua ore. Se serveste fierbinte, cu ardei iute alaturi.