























## Sarmale

LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
 1 chou	 une poêle
 du riz (100 grammes)	 un bol
 1 kilogramme de viande hachée de porc	 un couteau
 3 oignons	 une cuillère
 du poivre et du sel	
 sauce tomate	 un plat

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire bouillir le chou jusqu'à ce que les feuilles se détachent.
  2. Hacher les oignons et le faire frire dans un peu d'huile. Verser la sauce tomate dessus avec un peu d'eau.
  4. Verser le riz cru par dessus, saler et poivrer. Laisser cuire pendant 15-20 minutes.
  5. Mettre la viande hachée dans un bol et verser la composition cuite par dessus. Pétrir, mixer, mélanger.
  6. Déposer les feuilles de chou à plat, l'une après l'autre. Prendre un peu de farce et la déposer en bas de la feuille de chou. Rouler la feuille et fermer les deux extrémités de rouleau.
  7. Déposer les rouleaux farcis dans une poêle, verser de la sauce tomate par dessus et de l'eau. Faire bouillir 2 à 3 heures sur un feu moyen.
- Bon appétit !

INGREDIENTELE	USTENSILELE
 O varză	 O oală
 orez (100 de grame)	 un bol
 carne tocată de porc	 cuțit
 3 cepe	 lingură
 sare și piper	
 sos de roșii	 fa

### ETAPELE GĂTIRII

1. Se fierbe varza până se desprind frunzele.
  2. Tai cepele in dimensiuni mici, le pui într-o oală și adaugi puțin ulei.
  3. Verși sosul de roșii peste cepe și adaugi puțină apă.
  4. Verși orezul crud pe deasupra și pui sare și piper. Se lasă la fiert pentru 15-20 de minute.
  5. Pui carnea tocată întru-un bol și pui compoziția pe deasupra. Amesteci și mixezi tot.
  6. Pui frunzele de varză pe o farfurie, una după alta. Iei puțin amestec și îl pui pe partea de jos a frunzei. Rulezi frunza și închizi cele 2 extremități ale frunzei.
  7. Depozitezi rulourile într-o oală, verși sosul de roșii peste și adaugi apă, apoi pui la fiert la foc mediu pentru 2-3 ore.
- Poftă bună !