























RECETTE DE NOËL SARMALE (pour 10-15 personnes)

LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
 <ul style="list-style-type: none">• 1 chou	 <ul style="list-style-type: none">une casserole
 <ul style="list-style-type: none">• du riz	 <ul style="list-style-type: none">une poêle à frire
<ul style="list-style-type: none">• 1 kilogramme de viande hachée de porc	 <ul style="list-style-type: none">une cuillère/spatule
 <ul style="list-style-type: none">• 3 oignons	 <ul style="list-style-type: none">un bol
 <ul style="list-style-type: none">• poivre et sel	 <ul style="list-style-type: none">un couteau
  <ul style="list-style-type: none">• option : poivron, carotte	

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire bouillir le chou jusqu' à ce que les feuilles se détachent.
 2. Hacher l'oignon et le faire revenir 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 à 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 du rouleau.
 7. Déposer les rouleaux, faire revenir dans une poêle, verser de la sauce tomate par dessus et de l'eau. Faire bouillir 2 à 3 heures sur feu moyen.
- Bon appétit!

REȚETA DE CRĂCIUN: SARMALE (PENTRU 10-15 PERSOANE)

INGREDIENTE	USTENSILE
 <ul style="list-style-type: none">• o varză	 <ul style="list-style-type: none">o oală
 <ul style="list-style-type: none">• orez (100 grame)	 <ul style="list-style-type: none">o tigaie
<ul style="list-style-type: none">• 1 kilogram de carne tocată de porc	 <ul style="list-style-type: none">o lingură/o spatulă
 <ul style="list-style-type: none">• 3 cepe	 <ul style="list-style-type: none">un bol
 <ul style="list-style-type: none">• piper și sare	 <ul style="list-style-type: none">un cuțit
  <ul style="list-style-type: none">• opțional: ardei, morcovi	

ETAPELE DE LA REȚETĂ

1. se fierbe varza până se desfac frunzele
 2. se toace ceapa și se căleşte în puțin ulei
 3. vărsați sosul de roșii peste ceapa cu un pic de apă
 4. vărsați orezul crud pe deasupra cu sare și piper. Le lăsați 15,20 de minute la fiert.
 5. puneți carnea tocată într-un bol și vărsați compoziția deasupra.
 6. depozitați foile de varză pe un plat ,apoi luați un pic din compoziție și puneți-o pe foile de varză. Rulați dar și la cele două capete ale frunzii.
 7. Puneți rulourile de varză într-o oală, turnați peste ele sosul de roși și apa. Se fierbe 2-3 ore la foc mediu, iar apoi este gata.
- Poftă bună!