



Piftie din carne de porc



Ingrediente

- 2 kg Carne de porc
- 1 bucată Cap porc, cu urechi
- 200 g Morcov
- 10 g Piper negru
- 30 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 2 plicuri Gelatina la plic
- 300 g Ceapa
- 3 capatani Usturoi
- 10 g MAGGI Cub Legume
- 500 g Picior de porc, cu copita

Instructiuni

1. Urechea si piciorusele se parlesc si se cresteaza din loc in loc. Se portioneaza capatana in bucati mai mici. Rasoul se feliaza ca sa fierba bine si sa iasa gelatina din oase.
2. Se pun toate (cu tot cu oase) la fierb intr-o oala de 10 litri si se umple cu apa. Apa se pune o singura data, la inceput, nu se mai completeaza dupa! Se adauga 1 MAGGI Cub de legume si 2-3 linguri de MAGGI Secretul Gustului Legume. Se pune la foc potrivit si se spumeaza, apoi se pun morcovii, piperul si sare, daca mai e nevoie (dupa gust). Dupa ce am luat spuma, adaugam 2-3 cepe, ca zeama sa iasa limpede. Se fierb cam 3-4 ore, pana se desprinde carnea de pe oase. Apa trebuie sa scada mai mult de jumatate.
3. Intre timp, se curata usturoiul, se piseaza si se prepara mujdeiul la care se adauga o lingura de MAGGI Secretul Gustului Legume. Cele 2 pliculete de gelatina se dizolva cu apa calduta intr-o cana.
4. Dupa ce a fierbat carnea, se ia de pe foc si se scoate intr-un vas, se portioneaza cu grija, fiind fierbinte. Se aranjeaza in castroane. In zeama care a ramas se pun: gelatina si mujdeiul si se amesteca bine. Se vantura de 5-6 ori in alta oala.
5. Abia acum se strecoara toata zeama, care se adauga in castroanele cu carne. Se lasa la rece pana se intareste.

Nutritie

Carbohidrați	5.16 g
Energie	232.33 kcal
grăsimi	9.59 g
Proteină	29.59 g

🕒 4832 Min

➕ 20 Portii