



Roemenië

Carne de porc in suc propriu

Varkensvlees in eigen sap

Voor 2 potten van elk 800 ml.:

1,2 kg beslist niet te mager varkensvlees zonder been, b.v. van de schouder
2 laurierblaadjes
2 teentjes knoflook
zout en gemalen zwarte peper

Snij het vlees in plakjes van 1 cm. dik. Snij zoveel mogelijk tegen de lengterichting van de vezels in. Leg de stukjes in de vriezer, op papier, naast elkaar. Laat ze daar 1 uur staan.

Na het uur haal je de plakjes er uit en kruid ze met peper en zout.

Schik de plakjes in 2 potten van 800 ml. Druk ze een beetje aan. Leg in elke pot een laurierblad en een teentje knoflook.

Zet de potten in een grote pan (zonder dat ze elkaar raken) en voeg water toe tot net onder de rand van de potten.

Breng het water aan de kook. Wanneer het water begint te koken verlaag je de warmte tot het nog net een klein beetje pruttelt, maar beslist niet meer.

Laat de potten drie uur zo staan. Als het water te veel verdampt doe je er wat bij. Voeg wat koud water toe als het allemaal te hard dreigt te gaan koken. De bedoeling is dat het vet in het vlees langzaam smelt. Na 1,5 uur moet het vlees zoveel sappen hebben afgegeven dat het bijna helemaal bedekt is. Als het een half uur voor het einde van de kooktijd toch niet genoeg blijkt te zijn, giet er dan een heel klein beetje water bij.

Na 3 uur te moet het vet genoeg gesmolten zijn om het vlees te bedekken. Schroef de deksels op de potten en laat ze afkoelen in het water.

Bewaar de potten op een koele plaats.