

Petro Vaselo

The soul of our soil

# NEGRU DE PETRO VASELO

## CIGHIR MOLDOVENESC

Pentru 4 persoane

Timp de preparare 60 min

### INGREDIENTE:

- 500 g carne tocată de porc
- 200 g ficat
- 200 g inimă
- 200 g splină
- 1–2 rinichi
- 1 limbă
- 200 g plămân
- 1 linguriță sare
- jumătate de linguriță piper
- jumătate de linguriță cimbru
- 4–5 căței de usturoi
- 2–3 cepe înăbușite cu 1 lingură de untură și puțină apă

Pentru fiert organele:

- 1 linguriță cu vârf de sare
- 1 linguriță boabe de piper
- 1 frunză de dafin
- 1 linguriță boabe de ienibahar

Pentru învelit:

- 1 prapure de porc

Pentru copt:

- 1–2 linguri de untură

### MOD DE PREPARARE:

Se taie ceapa cubulețe și se pune pe foc, într-un ceaun de tuci încăpător, împreună cu 1–2 linguri de untură și se lasă pe foc până se înmoaie

Se adaugă carnea și organele tăiate cubulețe și se lasă la foc moale, totul acoperit cu un capac, până se înmoaie puțin

Se pune deasupra și o frunză de dafin, un vârf de ardei iute

Durează cam 20–25 de minute

Se amestecă des, să nu se lipească și să se pătrundă totul uniform

Se lasă totul la răcit

Se dau toate cărnurile prin mașina de tocat, se adaugă sare, piper, cimbru, 1 ou, usturoiul pisat și se amestecă bine

Se fac gogoși cât pumnul, care se învelesc în prapure și se rumenesc în untură

După ce se răcesc, se pun în borcane și se toarnă untura topită, călduță deasupra