

## Rulada de carne.

- Pentru ea să facem o ruladă de carne, avem nevoie de:
- carne sau burta de porc și mușchiul de porc.
  - Da tăierea porcului la ignat, se pregătește această rețetă deosebită pentru masa de enăcimă. Carnea se așază și se curăță de stămână și de zgâncimă și se îndulcește bine cu mămă. Se presară cu sare și piper și apoi așază mușchiul de porc și se rulează.
  - Ca să se țină legătura, se leagă cu sfoară rulada și se lasă așa să stea la rece până a doua zi.
  - A doua zi, punem rulada la fiert în meară de varză de la butei în care am pus cimbru, mărar, hrean și boabe de mustar.
  - Se fierbe la foc mic vreo patru ore, după care se scoate la scurs. După ce s-a zvântat bine, se bagă la afumțoare cu stămânile și cînnații.