

## Rocitura (Piftie)

Pentru rocituri avem nevoie de: caple  
pore, picioruse, violon sfumat si putru serie  
Se spala bine, se lasa in apa rece coterne  
ore, dupa care se schimba apa si se  
ureaza in colt si se acopera cu apa si  
sare. Se dau la fier la foc mic, timp  
de 8-9 ore, pana cand carnea se desprinde  
de os.

Carnea fiarta se taie bucati mici si se  
ureaza in blide pe diferite marimi.  
In zona de la fier se pune sare  
placă, mai e nevoie, piper, usturoi, dupa  
gustul fiecaruia, se amesteca bine si se  
strecoara.

Se toarna peste bucatile de carne din  
blide cat sa acopere bine.  
Se dau la rece in camara pana se  
logo.

Dupa ce s-au rocit, se pot presara  
cu boia pentru aspect si un gust  
deosebit.

Urnu Maria, 75 ani, Murgineni nr. 159