

Vită în bere

4 portii

Ingrediente

- Bacon- 150g
- Bere- 0.5l
- Carne vită- 600-700g
- Ceapă- 2
- Cub Knorr de vită- 1
- Prune uscate- 300g
- Usturoi- 4-6
- Suc de fructe- 700m

Cum se prepară?

<https://www.youtube.com/watch?t=180&v=PqgUi4W8jgY>

Sursa video: youtube.com

. 1

În primul rând aveți nevoie de un ceaun de fontă cu capac (sau din ceramică/lut) Tăiați câțiva căței de usturoi feliuțe și niște ceapă solzișori și puneți-le să se călească, preferabil direct în vasul de fontă pe focul de la aragaz.



. 2

Se ia carnea de vită, se taie bucăți măricele (cam cât un kiwi) și se caramelizează un pic într-o tigaie (se rumenește ușor pe toate părțile). Ați putea face un sos

omogen din uleiul de măsline și cubul de vită (cam 3-4 linguri de ulei la un cub). Cu acest sos „masați” carnea, astfel încât să se pătrundă egal pe toate părțile. Tăvăliți carnea printr-o tigaie bine încinsă, fără să mai adăugați ulei. Când carnea s-a caramelizat răsturnați-o peste ceapa călită. Sfat: Dacă ați călit ceapa și usturoiul într-o tigaie acum ar fi momentul să mutați totul într-un vas mai mare care poate fi folosit atât pe foc cât și în cuptor (ceaunul de fontă este perfect).



. 3

Peste carnea amestecată cu usturoiul și ceapa călită se toarnă bere Guinness și suc de fructe dulce acrișor (nectar de cireșe/vișine).



. 4

Se adaugă supa concentrată de vită. După ce începe să fiarbă, se acoperă și se dă la cuptor pentru 3-4 ore (încingeți cuptorul în prealabil la foc mediu).

. 5

Drept garnitură puteți folosi pilaf de orez, sote de ciuperci (sau de legume) sau chiar paste. Pentru a da o notă deosebită puteți face în felul următor: Folosiți suc natural de prune la vită. Separat puneți niște apă la fiert și, când dă în clocot, adăugați prune deshidratate să fiarbă 2-3 minute. Lăsați-le să se scurgă bine (cât stă vita la cuptor, au timp suficient). Când considerați că vită e aproape gata, perpeliți într-o tigaie niște bacon tăiat bucăți, și după 2-3 minute adăugați prunele. Prăjiți-le împreună câteva minute,

amestecând des. Scoateți carnea pe farfurii (sau pe un platou) presărați prunele prăjite cu bacon peste și turnați sos după gust. Adăugați garnitura aleasă și bucurați-vă de o carne extraordinar de gustoasă și de fragedă. Sfat: Aveți grijă ce carne folosiți. Datorită timpului lung de stat la cuptor chiar și o carne mai tare devine fragedă, dar pielitele mari nu dispar. Curățați pielitele dacă există.

Pofta buna!!

Sursa: retetaperfecta.ro

Pulpa de miel in crusta de mustar si ierburi aromate

Daca vrei sa dai un strop de aroma carni de miel, cea mai buna alegere este menta. Combinata cu alte ierburi ca cimbrul si rozmarinul, o sa transforme o simpla pulpa intr-un preparat fraged si aromat, cum nici n-ai visat!

Ingrediente

- Knorr Mustar cu hrean- 40 g
- Pulpa de miel posterioara- 1 buc (aprox 1-1,5 kg) sau cotlet de miel
- Mentă
- Cimbru

- Rozmarin
- Ulei de măsline- 50 ml
- Cartofi- 0,8 kg
- Vin alb
- Lămâie- sucul de la 1 lamaie
- Iaurt- 100 g
- Sare
- Piper negru

Cum se prepară?

- 1
Pulpa de miel se dezoseaza, se intinde cat mai plat, dupa care se condimenteaza cu sare, piper macinat, menta, cimbru si rozmarin, tocate marunt. Se ruleaza apoi de la un capat si se leaga cu ata alimentara (sau se poate fixa cu ajutorul unor scobitori).
- 2
Cartofii se taie rondele si se asaza intr-o tava. Se presara cu sare, piper si se adauga un pic de cimbru, menta si rozmarin, tocate marunt.
- 3
Pentru crusta, se realizeaza un amestec din: o lingura de cimbru, o lingura de rozmarin, 2 linguri de menta, sare si 3 lingurite de Knorr mustar cu hrean. Acest amestec se intinde pe suprafata carnilor pentru a forma o crusta crocanta si aromata de mustar.
- 4
Se asaza bucata de carne in tava, peste feliile de cartofi si se introduce in cuptorul preincalzit pentru 1h 20 min. Pentru mai multa aroma, se adauga la jumatatea timpului de preparare (dupa aprox 30-40 min) $\frac{1}{2}$ pahar de vin alb.
- 5

Pentru sos, se amesteca iaurtul, sucul de lamaie, menta, sarea si mustarul (1 lingurita de persoana). Acesta se va servi separat alaturi de friptura si garnitura de cartofi.

https://www.youtube.com/watch?v=_Ie0PUd89hU

Sursa: www.retetaperfecta.ro

Sursa video: youtube.com