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. 1

   În primul rând aveţi nevoie de un ceaun de fontă cu capac (sau din ceramică/lut) Tăiaţi câţiva căţei de usturoi feliuţe şi nişte ceapă solzişori şi puneţi-le să se călească, preferabil direct în vasul de fontă pe focul de la aragaz.

   ●

2. 2

   Se ia carnea de vită, se taie bucăţi măricele (cam cât un kiwi) şi se caramelizează un pic într-o tigaie (se rumeneşte uşor pe toate părţile). Aţi putea face un sos

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

-

.3

Peste carnea amestecată cu usturoiul şi ceapa călită se toarnă bere Guinness şi suc de fructe dulce acrişor (nectar de cireşe/vişine).

-

.4

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

.5

Drept garnitură puteţi folosi pilaf de orez, sote de ciuperci (sau de legume) sau chiar paste. Pentru a da o notă deosebită puteţi face în felul următor: Folosiţi suc natural de prune la vită. Separat puneţi nişte apă la fiert şi, când dă în clocot, adăugaţi prune deshidratate să fiarbă 2-3 minute. Lăsaţi-le să se scurgă bine (cât stă vita la cuptor, au timp suficient). Când consideraţi că vită e aproape gata, perpeliţi într-o tigaie nişte bacon tăiat bucăţi, şi după 2-3 minute

adăugaţi prunele. Prăjiţi-le împreună câteva minute, amestecând des. Scoateţi carnea pe farfurii (sau pe un platou) presăraţi prunele prăjite cu bacon peste şi turnaţi sos după gust. Adăugaţi garnitura aleasă şi bucuraţi-vă de o carne extraordinar de gustoasă şi de fragedă. Sfat: Aveţi grijă ce carne folosiţi. Datorită timpului lung de stat la cuptor chiar şi o carne mai tare devine fragedă, dar pielitele mari nu dispar. Curăţaţi 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 carnii 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 carnii 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) ½ 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