

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