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 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**

  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