# 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