

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?

Sursa video: [youtube.com](https://www.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