

Sote de vita cu bere

Vineri, 31 August 2007

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 1 kg de file de vita
- 1/2 de litru de bere blonda
- 3 cepe,
- 3 morcovi
- frunzele de la o telina
- 3 linguri de ulei
- 1 lingura de faina

- jumatate de lingurita de cimbru
- 2 foi de dafin
- sare si piper

Mod de preparare:

Ceapa si frunzele de telina se taie marunt, iar morcovii in rondele subtiri.

Taiati carnea de vita in cuburi de doi cm, si dati-le prin faina. Incingeti uleiul intr-o tigaie inalta cu capac, puneti bucatile de carne, adaugati sare si lasati carnea sa se rumneasca pe toate partile. Scoateti apoi bucatile de carne si puneti-le deoparte.

In uleiul ramas in tigaie adaugati morcovii, ceapa si telina si lasati-le pe foc trei minute, amestecand mereu. Legumele si carnea se pun apoi impreuna intr-o oala mai mare (ideal un recipient de gatire la vapori), se adauga berea, cimbrul, dafinul, sarea si piperul. Puneti capacul pe oala si lasati mancarea la foc mic timp de o ora.

Pont: La servire se inlatura foile de dafin de pe carne.

Acest preparat poate fi acompaniat de o garnitura de cartofi prajiti sau cartofi taranesti. Sosul este atat de bun incat nu trebuie lasat la o parte si poate fi servit cu crutoane de paine.

Daca doriti mai multe informatii legate de gastronomie intrati pe forumul nostru.