

Ostropel cu carne de VIȚEL – Rețetă inedită



Ostropel cu carne de VIȚEL – Rețetă inedită



Această rețetă tradițională de **ostropel de vită** cu mămăliguță promite să fie un deliciu autentic românesc, perfect pentru orice masă în familie sau cu prietenii. Savurați cu plăcere!

- 1 kg pulpă de vițel
- 2 cepe mari
- 2 conserve de roșii decojite în suc propriu
- 300 ml apă
- 1 c âciulie usturoi
- 2 frunze dafin
- 1/2 linguriță piper
- 1 linguriță sare
- 60-70 ml ulei

1. Tăiați carnea de vită în feliuțe subțiri. Încingeți uleiul într-o cratiță și rumeniți carnea pe ambele părți. Scoateți carnea și păstrați-o deoparte.



2. În același ulei, adăugați ceapa tocată și sarea, și căliți până devine translucidă. Adăugați morcovul ras și

amestecați bine.

3. Încorporați orezul prealabil înmuiat și spălat, usturoiul, boia de ardei, cimbru, piperul și frunzele de dafin. Scurtați roșiile și adăugați-le în cratiță.
4. Puneți carnea înapoi în cratiță, adăugați sucul de roșii și apa necesară. Aduceți la fierbere, apoi reduceți focul și lăsați să frăgezească carnea timp de o oră.



5. Servește ostropelul de vită fierbinte, alături de mămăliguță moale și, opțional, mujdei de usturoi sau maioneză de usturoi. Decorați cu pătrunjel proaspăt.

