

Una dintre cele mai rapide și gustoase rețete – Mâncărică de ceapă cu vită



Una dintre cele mai rapide și gustoase rețete – Mâncărică de ceapă cu vită



Mâncărică de ceapă cu carne de vită – perfectă pentru zilele aglomerate, va aduce un gust autentic și satisfăcător în bucătăria voastră. Acest fel de mâncare se servește ideal cu un garnitura simplă, cum ar fi cartofi natur sau orez, pentru a echilibra bogăția gustului. Este o rețetă perfectă pentru o cină în familie sau chiar pentru ocazii speciale.

- 800 g pulpă de vită
- 400 g ceapă arpagică
- 10 ml oțet
- 20 g unt 82% grăsime
- 20 ml ulei de măsline
- 250 ml apă
- 6 c ăței de usturoi
- 4 g sare
- 1 linguriță rasă de piper

1. Începe prin a tăia carnea de vită în bucăți mici sau fâșii. Alege o tigaie mare și adaugă uleiul de măsline și untul. Lasă-l să se topească la foc mediu.
2. Adaugă bucățile de carne în tigaie și frăgezește-le, întorcându-le pe toate părțile, timp de aproximativ 5 minute, până devin aurii.



3. După 5 minute, adaugă ceapa arpagică sau ceapa normală, iar dacă folosești arpagică, nu este nevoie să o cureți. Dacă folosești ceapă normală, curăță-o și toacă-o mărunt.
4. Adaugă 10 ml de oțet și amestecă ușor. Oțetul va ajuta la frăgezirea cărnii și la aromatizarea preparatului.
5. În tigaie, adaugă sare, piper, boia de ardei iute și pasta de tomate. Amestecă bine toate ingredientele.
6. Adaugă cățeii de usturoi mărunțiți și continuă să amesteci.



7. Completează cu 250 ml de apă și amestecă din nou pentru a combina toate aromele.
8. Acoperă tigaia și lasă totul să fiarbă la foc mic timp de 20 de minute. Dacă este nevoie, poți adăuga puțină apă pe parcursul fierberii.
9. În paralel, poți pregăti orezul simplu într-un multicooker sau în altă tigaie. Aromatizează orezul cu sare și piper după gust.
10. După cele 20 de minute de fierbere, oprește focul și servește preparatul de mâncare de ceapă cu arpagic deasupra orezului.



11. Poți adăuga puțin pătrunjel verde tocat deasupra pentru un aspect plăcut.