

Petro Vaselo

The soul of our soil

PV GRAN CRU

FRIPTURĂ DE VITĂ CU PIURE DE MORCOVI

pentru 4

timp de preparare 120 min

INGREDIENTE:

- 700 gr de carne de vită
- 200 ml pastă de roșii
- 4 căței de usturoi
- 4 gr zahăr
- 1 ceapă
- 2 frunze de dafin
- 30 ml ulei
- 3 morcovi
- 1 rădăcină de țelină
- 80 ml smântână
- sare și piper

MOD DE PREPARARE:

Umpleți un vas mediu cu apă rece și adăugați friptura de vită tăiată felii groase. Fierbeți carnea de vită la foc mediu, curățând orice spumă care se ridică la suprafață.

Când nu se mai ridică spumă la suprafață se adaugă ceapa, ardeiul și foile de dafin.

Lăsați carnea de vită să se gătească 1 oră. Între timp faceți sosul de roșii - amestecați pasta de roșii cu usturoiul zdrobit, zahărul, sarea și piperul după gust și încălziți cuptorul la 180°C.

Când carnea este fiartă, scoateți-o din supă și puneți-o într-un vas pentru cuptor. Acoperiți carnea de vită cu sosul de roșii, apoi adăugați supa de vită și un pic de ulei. Gătiți carnea la cuptor 30 de min.

Se toacă morcovii și țelina în bucăți medii, apoi se așează într-o cratiță și se acoperă cu apă.

Se lasă la fiert până când devin fragede. Scurgeți lichidul, apoi folosiți un blender pentru a zdrobi morcovii și țelina, până când piureul este neted. Adăugați smântâna, sare, piper și amestecați-le cu un tel.