

Tocană de vită

Ingrediente:

Carne de vită macră1200 g
Ulei de măsline5 linguri
Sos dulce-acrișor4 linguri
Pastă de roșii4 linguri
Boia de ardei dulce2 lingurițe
Cepe (cca 150 g fiecare)3 bucăți
Căței de usturoi4 bucăți
Pătrunjel1 legătură
Rădăcină de păstârnac50 g
Morcovi (cca 150 g fiecare)3 bucăți
Foi de dafin3 bucăți
Cartofi (cca 150 g fiecare)3 bucăți
Ardei dulce galben
(cca 150 g)1 bucată
Sare20 g
Piper după gust

Mod de preparare:

1. Tăiați carnea de vită în cuburi mari.
2. Presărați boia de ardei dulce peste bucățile de carne și puneți-le la marinat în sos dulce-acrișor timp de 20 minute.
3. Tocați mărunt ceapa și frunzele de pătrunjel.
4. Tăiați cartofii în patru bucăți, iar ardeiul, morcovii și rădăcina de păstârnac în bucăți lungi și subțiri.
5. Turnați în vasul de gătit uleiul de măsline și așezați bucățile de carne marinate. Adăugați ceapa tocată mărunt.
6. Preparați în modul **FRIPTURĂ** cu capacul deschis, timpul de preparare – 30 minute.
7. După semnalul sonor deconectați multicookerul și întoarceți bucățile de carne, adăugați cartofii, morcovii, rădăcina de păstârnac, pasta de roșii, frunzele de dafin, puneți sare și usturoiul zdrobit.
8. Preparați în modul **FRIPTURĂ** cu capacul închis încă 30 de minute, presiunea – 3.
9. Mâncarea gata preparată așezați-o pe platouri și serviți-o la masă.

Timp de preparare: 1 oră.



Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare.

Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, display LCD iluminat, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română.

Disponibil la www.oursson.ro sau tel. 0800 080 200, 0742 35 11 83