


Ingrediente

Antricot vita - 1000 de grame
Cub Knorr de vita - 1 bucata
Carnati afumati - 200 de grame
Ulei de floarea soarelui - 150 de mililitri
Cartofi - 2000 de grame
Varza acra sau dulce - 1500 de grame
CeapaSmantana - 200 de mililitri
Piper - 20 de grame
Boia de ardei dulce - 20 de grame
Delikat legume - 4 lingurite

 90 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Carnea se taie bucati si se presara piper, Delikat legume si boia de ardei dulce. Bucatile de carne se prajesc in putin ulei, apoi se inabusa la foc mic o jumatate de ora, cu adaos de supa de oase.
2. Ceapa se taie marunt si se soteaza in ulei, se adauga boia, piper, sare, se stinge cu cu supa de oase ramasa. Sosul se fierbe timp de 15 minute, apoi se toarna peste antricoate.
3. Varza se curata de cotoare si se taie fin. Se scot antricoatele, gata fragezite, se pun la pastrare, la cald, iar in sosul ramas se caleste varza timp de 25 de minute. Cartofii se curata, se taie bucati si se fierb in apa cu sare sau Delikat Baza pentru mancaruri.
4. Peste varza se asaza cartofii, bucatile de carne si carnatii afumati, cratita se acopera si se introduce la coacere inca 15 minute. Se incinge un vas mic cu smantana si putina sare. Friptura se serveste cu smantana deasupra.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>