



reteta-video.ro

Tocanita de Porc cu Bere si Legume

Recunosc ca nu-mi place berea. Are un gust amarui si nu se potriveste cu ce-mi place mie. Dar cand este vorba despre o **friptura de bere**, atunci sunt prima. Asta pentru ca berea isi pierde mirosul si gustul, iar carnea capata o aroma interesanta. Am incercat o reteta, de la [pulpe de pui cu bere blonda si stafide](#) pana la [pui cu bere neagra](#) si toate mi-au placut. Asa ca acum a venit randul sa vada daca se poate imprieteni cu berea. Si a trecut testul cu brio, pentru ca a capatat un gust special. Intr-o seara rece, parca nimic nu a fost mai bun decat o **tocanita de porc cu bere si legume**. Gatita inabusit, cu bere si legume, a iesit o **mancarica cu carne tare**. In plus este o reteta usor de preparat. Nu trebuie sa stai ore intregi langa aragaz, mai mult timp iti ia sa tai ceapa pe care o folosesti. Pentru ca fiind o **reteta de tocanita** are multa ceapa. Eu am folosit file de porc, dar merge si cu spata, pulpa, cotlet si chiar muschiulet. Este un pranz fraged si aromat, simplu, dar delicios, o mancare consistenta si plina de culoare. Daca nu mai stiti ce sa pregatiti, eu va recomand aceasta **tocanita de porc cu bere si legume** si sigur nu veti da gres!

INGREDIENTE TOCANITA DE PORC CU BERE SI LEGUME

1 Kg de file de [porc](#) (merge si spata, pulpa, cotlet sau muschiulet)
300 ml de bere
3 cepe, curatate si spalate
2 ardei grasi colorati, curatati si spalati
2 rosii decojite
4 castraveciori murati
5 linguri cu smantana
2 cuburi de unt
o foaie de dafin
boia de ardei (iute sau dulce)
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE TOCANITA DE PORC CU BERE SI LEGUME

PASUL 1
Taiem carnea de porc in felii subtiri.

PASUL 2
Taiem ardeiul in fasii si castraveciorii murati in rondele. Tocam marunt ceapa. Taiem rosiiile in felii si le scoatem semintele.

PASUL 3
Pregatim aragazul si tigaie in care punem un cub de unt.

PASUL 4
Peste untul topit adaugam ceapa, amestecam si o calim pana cand devine usor transparenta, apoi o lasam deoparte.

PASUL 5
Pregatim o tigaie mare in care punem untul ramas.

PASUL 6
In untul topit adaugam bucatile de carne de porc, amestecam si le prajim pana cand se rumenesc usor, pe ambele parti.

PASUL 7
Punem ceapa calita si boia de ardei. Rupem foaia de dafin si condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 8
Turnam deasupra berea, amestecam si lasam sa fiarba acoperit timp de 30 de minute.

PASUL 9
Punem ardeii, castraveciorii murati si rosiiile, amestecam si lasam la foc mic inca 5-7 minute.

PASUL 10
Turnam deasupra smantana, omogenizam si fierbem totul 2-3 minute.

PASUL 11
Gustam, condimentam (daca mai este nevoie) si inchidem aragazul.

PASUL 12
Servim cu cartofi fierti sau orez.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tocanita de Porc cu Bere si Legume.

POFTA BUNA!