

# Tocanita elvetiana

## Tocanita elvetiana

### Ingrediente :

800 g cartofi, 600 g carne macra de vitel, 250 g Champignon, o lamiie, 1 ceapa, 125 ml vin alb sau supa din concentrat, 375 ml sos de friptura (sau supa de carne din concentrat), 200 ml smintina, 50 g faina, 50 g amidon, 2 oua, nucsoara, unt, boia

### Preparare :

Se decojesc cartofii, se spala si se rad pe razatoarea mare. Se storc bine. Se amesteca cu faina, amidonul si ouale. Se condimenteaza cu sare, piper si nucsoara. Se formeaza cu miinile 8-10 chiftelute plate care se prajesc in unt pina devin crocante, pe ambele parti. Se pastreaza la cald. Se spala, sterge si usuca carnea. Se taie fisii. Se taie felii ciupercile si se stropesc cu suc de lamiie. Se taie rondele ceapa. Se prajeste in ulei, la foc potrivit, carnea, Se condimenteaza si se scoate din tigaie. Se prajeste in acelasi ulei ceapa rondele si se adauga ciupercile. Se stinge cu vin/supa. Se toarna sosul de friptura/supa. Se adauga smintina si se reduce focul la mic. Se adauga boiaua si restul de suc de lamiie si se condimenteaza. Se lasa sa mai fiarba citeva minute. Se adauga carnea si se amesteca. Se ia de pe foc. Se serveste linga chiftelutele de cartofi. Se poate servi presarata cu patrunjel si smintina.