

Pastitsada

Pastitsada

Ingrediente :

1 kg carne de vita, 1 1/2 ceasca suc rosii sau bulion, 1/2 ceasca vin, 4 cepe, 4-6 catei usturoi, 2 linguri unt, sare, piper

Preparare :

Taiati carnea felii de grosime potrivita. Condimentati feliile cu sare si piper. Faceti citeva "buzunare" in care puneti cite un catel de usturoi sau cite o jumătate, daca sint mari. Intr-o tigaie puneti untul si ceapa taiata marunt, lasati putin sa se caleasca. Adaugati feliile de carne. Dupa ce carnea isi schimba culoarea, stingeti cu vin si adaugati imediat sucul de rosii. Adaugati apa asa incit totul sa fie acoperit si lasati sa fiarba la foc mic.

Reteta greceasca e cu macaroane si cascaval ras ca garnitura. Eu va spun ca merge excelent si numai cu salata verde. Sau un pumn de legume la abur.