

Tocatura de carne cu sfecla rosie



Tocatura de carne cu sfecla rosie!!

O delicatasa pentru iubitorii de **sfecla rosie**...printre care ma numar si eu :)))

Ingrediente:

- 4 sfecle rosii potrivite
- 50 ml otet
- 2 cepe
- 2 linguri unt
- 300 g carne macinata
- 200 ml smantana
- sare, piper
- o legatura patrunjel verde (optional)

Mod de preparare:

Sfecla rosie se fierbe in apa cu otet si o lingurita de sare:



Se curata, apoi, de coaja:



...si se rade pe razatoare:



Se prajesc cepele, taiate marunt, in unt; se adauga carnea macinata si se lasa pe foc pana se albeste, apoi se adauga sfecla:



Se sareaza, pipereaza dupa gust si se fierbe inabusit pana cand se inmoaie carnea.

In final, se decoreaza cu smantana si frunze de patrunjel tocate marunt (pe care eu nu le-am mai surprins in poza :P)



Se serveste fierbinte cu cu piure de cartofi.
Foarte gustoasa!!!