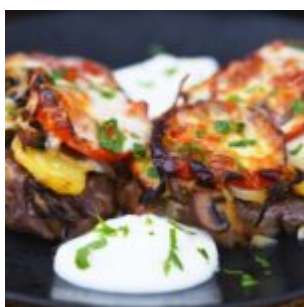


Rețetă rapidă de Ceafă la Tavă cu Legume Gratinat



Rețetă rapidă de Ceafă la Tavă cu Legume Gratinat



Un deliciu absolut, o rețetă delicioasă și rapidă: **Ceafă la Tavă cu Legume Gratinat**! Este o gustare de vis care îți va satisface cu siguranță papilele gustative și te va impresiona cu aspectul său apetisant. Acest preparat savuros este perfect pentru cinele în familie sau pentru a impresiona oaspeții la orice ocazie specială. Ceafă de porc, aseasonată cu sare și piper alături, este gătită la tavă alături de legume proaspete și apoi gratinată cu puțin cașcaval. Rezultatul? Un festin vizual și gustativ!

- 2 kg ceafă de porc
- 3 cartofi mari
- 2 cepe mari
- 200-250 g ciuperci Champignon brune
- 1 căciulie usturoi

- 2 roșii (diferite culori)
- 300 ml vin alb
- 50-100 ml ulei de măsline
- 200 g cașcaval
- sare și piper

1. Feliați cartofii, cepele și ciupercile. Zdrobiți și tocați usturoiul. Tăiați roșiile în felii.
2. Tăiați ceafa de porc în bucăți generoase.



3. Condimentați fiecare bucată de carne cu sare și piper pe ambele părți.
4. Așezați bucățile de carne într-o tavă de copt.
5. Așezați cartofii, ceapa și ciupercile peste carne.



6. Adăugați roșiile și usturoiul tocat peste carne și legume.
7. Turnați vinul alb în tavă și stropiți totul cu ulei de măsline.
8. Adăugați cașcavalul ras pe deasupra.



9. Preîncălziți cuptorul la 180°C.

10. Coaceți friptura pentru aproximativ 2 ore sau până când carnea este bine făcută și legumele sunt moi.

