



RASOL DE VIȚEL CU CAISE ȘI ȘOFRAN



4 PORȚII

INGREDIENTE

1,5 kg rasol de vițel
3 morcovi
½ rădăcina de țelină
300 g hașme
2 căței de usturoi
2-3 linguri de ulei de măsline pentru prăjire
250 ml vin alb sec
12 caise uscate
400 ml supă (stock) de vițel
1 g de șofran
1 foaie de dafin
½ legătură de cimbru
sare și piper

MOD DE PREPARARE

Mai întâi se încălzește puțin ulei într-o tigaie/ tavă mai înaltă și se prăjește rapid rasolul de vițel pe ambele părți; se azonează cu sare și se dă tava deoparte.

Se taie cuburi țelina curățată de coajă și se pune în uleiul rămas. Se adaugă și morcovii tăiați cubulețe. Se decojesc hașmele și usturoiul. Se adaugă împreună cu caisele uscate în tigaie și se rumenesc ușor.

Se toarnă viul alb și se reduce totul la jumătate. Se adaugă cimbrul și supa de vițel. Se adaugă foaia de dafin și se azonează, după gust, cu sare și piper. Se aduce totul la fierbere. Se adaugă cu grijă rasolul de vițel înapoi în vas. Se preîncălzește cuptorul la 180 °C, cu funcția Thermogrill, și se coace vițelul timp de 80 de minute. După 45 de minute, se întoarce carnea. Șofranul se înmoaie în 2 lingurițe de apă, apoi se adaugă.

Pentru servire, se scoate carnea de pe os, se taie și se presară cu sare grunjoasă. Se pun sos și legume deasupra.

După preferințe, se servește cu gnocchi sau risotto.