



## Tocanita de vita cu sos de ceapa

### Ingrediente

- 800 g Carne de vita
- 15 g MAGGI Felul Doi Legume
- 900 g Ceapa
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 10 g Piper negru
- 1 frunza Dafin

### Instructiuni

1. Se ia carnea de vita, se spala si se curata bine, dupa care se taie bucati si se pune la fier.
2. Se presara MAGGI Felul Doi Legume si se lasa pe foc aproximativ 1 ora.
3. Ceapa se taie marunt si, separat, se pune peste uleiul incins dintr-o tigaie. Odata ce s-a calit ceapa, se adauga carnea fiarta si putina apa, atat cat sa acopere ingredientele.
4. Se asezoneaza cu piper si se adauga foile de dafin. Se lasa la fier carnea si ceapa pana ce se patrund bine iar sosul scade si se ingroasa.
5. Inainte de a stinge focul sub vas, daca mai este nevoie, se potriveste mancarea cu MAGGI Felul Doi Legume. Se serveste cald si cu sos din plin.

### Nutritie

Carbohidrați	14.01 g
Energie	308.87 kcal
grăsimi	15.18 g
Proteină	27.87 g

112 Min

6 Portii