



Stifado

Ingredience

telecí maso nebo hovězí kližka, pupek,...: **400 g**

šalotky: **400 g**

stroužky česneku: **2 ks**

rajčata: **100 g**

rajčatové pyré: **2 PL**

suché červené víno: **100 ml**

olej

rozmarýn: **1 KL**

bobkový list: **2 ks**

nové koření: **2 ks**

celý pepř: **5 ks**

celá skořice

hřebíček: **2 ks**

třtinový cukr: **1 KL**

špetka chilli

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso očistíme a nakrájíme na větší kostky, oloupanou šalotku překrojíme napůl, česnek

nakrájíme na plátky. Rajčata nakrojíme do kříže, necháme je spařit asi 20 sekund ve vroucí vodě, slijeme, oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny. Veškeré kousky koření svážeme do kousku plátýnka nebo použijeme tzv....

Stifado - recept

Maso očistíme a nakrájíme na větší kostky, oloupanou šalotku překrojíme napůl, česnek nakrájíme na plátky. Rajčata nakrojíme do kříže, necháme je spařit **asi 20 sekund** ve vroucí vodě, slijeme, oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny. Veškeré kousky koření svážeme do kousku plátýnka nebo použijeme tzv. vajíčko určené na koření do omáček nebo polévek.

V pánvi rozehtřejeme olej a **zprudka na něm orestujeme maso**, které přesuneme do hrnce. Na výpeku z masa necháme orestovat šalotky, přidáme česnek a po 1 minutě restování vše včetně výpeku přemístíme k masu. Dále do hrnce přidáme rajčata, rajčatové pyré, koření, červené víno, přivedeme k varu a při mírné teplotě necháme dusit **asi 1 hodinu doměkka**. Podle potřeby přilijeme během dušení trochu vody.

Stifado nakonec dochutíme cukrem, solí, pepřem a trochou chilli podle chuti.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí