

Stifado - grecki gulasz wołowy



Składniki

1 kg - wołowina
1 szt. - cebula
4 szt. - ząbki czosnku
1,5 łyżka - ocet winny czerwony
0,5 szklanka - czerwonego wytrawnego wina
1 szt. - puszka pomidorów krojonych
2 łyżeczka - przecier pomidorowy
0,5 łyżeczka - mielonej gałki muskatołowej
1 łyżeczka - cynamon
3 szt. - goździki
4 szt. - liście laurowe
1 łyżeczka - suszony rozmaryn
0,5 szklanka - oliwa z oliwek
0,5 kg - szalotek
2 łyżka - cukier brązowy
5 szczypta - sól
5 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Gulasz wołowy w aromatycznym słodko-winnym sosie

Czosnek i jedną dużą cebulę drobno siekamy. Do garnka wlewamy troszkę oleju i smażymy kilka minut, aż zmiękną. Dolewamy wino i ocet, przykrywamy pokrywką i gotujemy około 5 minut. Pomidory dodajemy do sosu razem z przecierem pomidorowym, gałką muskatołową, cynamonem, goździkami, liśćmi laurowymi i rozmarynem. Doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy, a kiedy zawartość się zagotuje ściągamy z ognia i zostawiamy pod przykryciem. Wołowinę kroimy w kawałki. Rozgrzewamy porządnie patelnię i partiami rumienimy wołowinę na rozgrzanym oleju. Zrumienione mięso przekładamy do garnka z sosem. Dolewamy resztę oleju i tyle gorącej wody, by mięso było prawie przykryte. Sprawdzamy smak i ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem. Przykrywamy naczynie i powoli gotujemy przez około 1 godzinę. Następnie przygotowujemy cebulki. Obieramy i w całości podsmażamy na rozgrzanej oliwie do lekkiego zrumienienia. Cebulki przekładamy do garnka z mięsem, dodajemy cukier i powoli gotujemy kolejną godzinę. W razie potrzeby można dolać gorącej wody, ale nie za dużo. Tyle tylko, by mięso było prawie przykryte. Sos powinien być gęsty.