
Sztufada wołowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4229 razy.

1700g wołowiny,
50g marchewki,
50g pietruszki,
50g selera,
100g cebuli,
50g oleju,
30g soli,
4g cukru,
70g słoniny,
60g mąki,
100g tłuszczu,
100 ml wina stołowego,
50g ketchupu,
sól,
czosnek,
majeranek,
ziele angielskie,
liść laurowy

Sporządzić zaprawę z warzyw, umyć mięso, natrzeć jarzynami, ułożyć w kamiennym garnku, pozostawić do następnego dnia. Wyjąć mięso z zaprawy, naszpikować słonina po obydwu bokach, posolić , oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, dodać wody oraz wszystkie warzywa z zaprawy, przykryć i dusić do miękkości. Wyjąć mięso, przestudzić , wyporcjować , krajać skośnie plastry w poprzek włókien. Przetrzeć sos, zagęścić zawiesina z mąki i wody, zagotować . Dodać ketchup, roztarty czosnek i czerwone wino, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>