

SUROVINY

- 4 lžíce olivového oleje
- 1 malá snítka rozmarýnu
- 1 kg jemného hovězího masa, nakrájeného na velké kostky
- 900 ml vody
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- sůl a černý pepř
- 3 lžíce červeného vinného octa
- 4-6 lžic rostlinného oleje
- 700 gr. malé cibule, oloupané a ponechané vcelku
- 1 malá sklenice červeného vína
- 5 cm tyčinka skořice
- 1 lžička třtinového cukru
- 5 zrněk nového koření



STIFADO



4 porce



60 min

POSTUP

- Předehřejte troubu na 160C.
- Ve velkém hrnci nebo rozehejte olivový olej a opečte na něm kousky masa do odpaření. Kostky musí zezlátnout.
- Pomalu podlívajte octem do odpaření, pak přidávejte víno.
- Nakonec přidejte ostatní ingredience kromě rostlinného oleje, cibule a cukru, přikryjte a na hodinu dejte do trouby nebo dokud maso není téměř měkké.
- Na pánvi rozehejte rostlinný olej a dejte na ni cibulky v jedné vrstvě. Jemně je restujte asi 15 minut, protřepávejte a obračejte, dokud lehce nezžhnědou. Pak je rovnoměrně rozložte na maso. Opakujte, dokud nemáte všechny cibule orestované a navrstvené.
- Vše zasypte cukrem, přikryje a dejte cca na dalších 30 minut do trouby, zvolna vařte. Cibule změkne, ale neměla by se rozpadnout. Jídlo nemíchejte, spíše protřepávejte, cibule se obalí omáčkou.