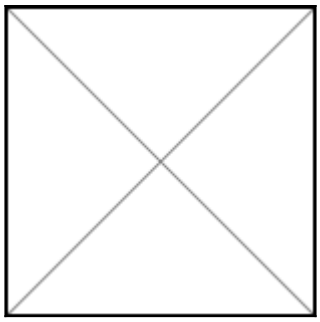

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Sztufada

Nie pytajcie skąd nazwa

Składniki:

- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- czerwone wino, 0.5 szkl.
- przecier pomidorowy, 5 dag
- tłuszcz, 8 dag
- majeranek, 1 szczypta
- słonina, 10 dag
- wołowina , 2 kg

Sposób przygotowania:

Rozgrzać tłuszcz na patelni, włożyć mięso i obrumienić ze wszystkich stron; mięso przełożyć do dopasowanego wielkością naczynia, dodać tłuszcz ze smażenia, wszystkie warzywa z zaprawy, sól, paprykę, skropić winem i wodą, przykryć i dusić powoli do miękkości (ok. 2 godz.). Miękkie mięso wyjąć, pokrajać w poprzek włókien, nieco skośnie, skrawając płaty l cm grubości i nie mieszając ich kolejności włożyć z powrotem do naczynia. Sos przetrzeć, dodać sól, pomidory, wino i roztarty czosnek, zagotować go, zalać mięso i silnie zagrzać. Mięso ułożyć w całości na półmisku, polać sosem. Podawać z ziemniakami, kluskami kładzionymi, kluskami ziemniaczanymi.