



6 porcí



8 hodin low

Stifado

- 750 g hovězí klížky
- 7 větších cibulí
- 2 stroužky česneku
- 1 plechovka rajčat
- 150 ml červeného vína
- ½ lžičky skořice
- 2–3 bobkové listy
- olej dle potřeby
- sůl dle chuti

Stifado by se dalo označit za řeckou verzi guláše, v řadě ohledů se ale liší. Podlévá se dobrým červeným vínem, namísto papriky se přidávají rajčata a třešničkou na dortu je koření v podobě skořice. Uvidíte, že si toto jídlo zamilujete.

V pánvi či nádobě přistroje rozehejte potřebné množství oleje a začněte na něm opékat nejemno nasekanou cibuli úplně stejně, jako je tomu u klasického guláše. Cibuli opečte do tmavě zlaté barvy, skoro až na hranici spálení.

Poté přidejte prolisovaný česnek a na velké kostky nakrájené maso, opečte ze všech stran a odstavte. Přesuňte do pomalého hrnce, podlijte vínem, přidejte rajčata, koření a sůl. Přiklopte poklicí a nechte hrnce konat svou práci.

Jako příloha se v řeckých restauracích často podávají hranolky, za mě ovšem stifado nejlépe chutná s kouskem pečiva. Jistě nic nezkažete ani těstovinami či rýží.

● Můj tip:

V Řecku se často do základu namísto mučivého krájení velké cibule na malé kousky používají malé cibulky, které se jen přepůlí. Dlouhým loudáním se pak cibulky uvaří krásně do měkka. Vyzkoušejte tedy i tuto verzi.

... POZNÁMKY:

.....

.....

.....