

Kokkinisto wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kokkinisto

wołowina	350 gramów
oliwa	do smażenia
czosnek	3 ząbki
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
Goździki całe Prymat	8 sztuk
Cynamon cały Prymat	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
sól morska Prymat w młynku	do smaku
woda	700 mililitrów
wino półwytrawne czerwone	150 mililitrów
passata pomidorowa	250 mililitrów

Dodatki

świeży makaron	
sól morska Prymat w młynku	do smaku
ser gruyere	do posypania
oregano świeże	do ozdoby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wołowinę podsmażamy na oliwie wraz z czosnkiem, pieprzem, goździkami oraz cynamonem, aż będzie ładnie brązowa.
2. Następnie dodajemy cebulę, całość solimy i podsmażamy kolejne 2 minuty.
3. Kiedy cebula się podsmaży całość zalewamy wodą oraz winem i gotujemy do momentu aż wołowina będzie lekko miękka (powinno to trwać ok 45 minut).
4. Po tym czasie dodajemy pomidory i dusimy do momentu aż wołowina zacznie się prawie rozpadać (30 minut - 1 godzinę).
5. Gotowy gulasz podajemy z świeżym posolonym makaronem, serem oraz świeżym oregano. Smacznego!

A jeżeli kochacie kuchnię grecką i wołowinę, koniecznie sprawdźcie przepis na [STIFADO](#)