

Wielkanoc: Sztufada



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe z udźca	1 kg
masło	1 łyżka
smalec	1 łyżka
sól	
pieprz czarny grubo mielony	
Marynata płynna szlachecka - PET	
liść laurowy	1 liść
goździki całe	5 szt
wódka	1 kieliszek
majeranek otarty	1 łyżeczka
ziele angielskie całe	6 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ułożyć w kamiennym garnku, zalać marynatą płynną szlachecką i odstawić w zimne miejsce na jedną dobę. Co kilka godzin przekręcać, aby się równo zamarynowało. Mięso wyjąć z marynaty, opłukać, osuszyć i natrzeć solą. Na rozgrzanym tłuszczu zrumienić mięso ze wszystkich stron, posypać majerankiem Prymat, dodać korzenne przyprawy Prymat, skropić wódką, podlać 3 łyżkami wody i dusić pod przykryciem na małym ogniu, często skrapiając marynatą. Gdy mięso będzie miękkie zdjąć z ognia, ostudzić, pokroić w cienkie plastry i podawać z pikantnymi dodatkami: Pieczarkami z chili, Ogórkami z chili Smak i ostrymi sosami.