

Sztufada



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe z udźca	1,2 kg
słonina	10 dag
seler korzeniowy	10 dag
gęsta śmietana	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
smalec	1 łyżka
masło	1 łyżka
cukier	- -
marchewka	2 sztuki
pieczarki	40 dag
cebula	2 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
wino czerwone wytrawne	1/2 szklanki
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	- -
Papryka ostra mielona Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięso lekko zbić, naszpikować słupkami słoniny, natrzeć solą, przyprawą do pieczenia Prymat i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godz. Cebule obrać i pokroić w kostkę, a marchewkę i seler obrać, opłukać i zetrzeć na grubej tarce.

Mięso zrumienić na oliwie z dodatkiem smalcu, przełożyć do rondla, oprószyć papryką Prymat, dodać warzywa, przykryć i dusić na małym ogniu kilka minut. Wlać wino, kilka łyżek gorącej wody i dusić pod przykryciem 1,5-2 godz., kilkakrotnie obracając mięso i w razie potrzeby podlewając gorącą wodą.

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić i podsmażyć na maśle. Na 20 min przed końcem duszenia dodać do mięsa.

Miękkie mięso wyjąć z rondla i ułożyć na półmisku. Sos zabielić śmietaną, doprawić do smaku, zagotować i polać nim mięso. Podawać z kluskami kładzionymi lub francuskimi.