Sztufada po podlasku

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
słonina	50 g
marchew	1 szt
cebula biała	1 szt
wódka	25 ml
smalec	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kawałek mięsa zrazowego naszpikować grubo pokrajaną słoniną i włożyć na rozpalony w rondlu tłuszcz. Obracać mięso na wszystkie strony, trzymając rondel na silnym ogniu, aby dobrze wkoło je zrumienić.
2. Gdy już się dobrze zrumieni, dodać pokrajaną marchew, cebulę, kilka ziarenek pieprzu, listek laurowy oraz białe wino lub trochę czystej wódki. Przykryć pokrywą i dusić na bardzo wolnym ogniu około 3 godzin.
3. Ogień musi być tak mały, żeby mięso ledwie się gotowało.
4. Przed wydaniem obsypać pieczeń mąką, obrócić kilka razy w sosie, aby zgęstniał, po czym wyłożyć na półmisek i zaraz polać sosem przecedzonym przez rzadkie sito.