

ΣΤΙΦΑΔΟ



Υλικά

- 1 κιλό κρέας (κομμένο σε κομμάτια)
- 2 κιλά κρεμμύδια (μικρά)
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κονσέρβα πελτέ ντομάτας
- 1 κούπα κόκκινο κρασί
- 1 σκελίδα σκόρδο (σπασμένο)
- 1 ξυλάκι κανέλα
- αλάτι, πιπέρι
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο,
- 1 φύλλο δάφνης

Εκτέλεση

1. Σοτάρουμε το κρέας σε ελαιόλαδο μέχρι να πάρει χρώμα. Το αποσύρουμε από το τηγάνι.
2. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Ρίχνουμε το κρασί και αφήνουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
3. Τοποθετούμε το κρέας πίσω στην κατσαρόλα, προσθέτουμε την ντομάτα και όλα τα μπαχαρικά εκτός από το αλάτι και το πιπέρι. Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για περίπου μία ώρα μέχρι το κρέας να μαλακώσει. Δεν επιτρέπεται ανακάτεμα, μπορούμε να κουνήσουμε μόνο την κατσαρόλα αν είναι απαραίτητο.
4. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι πέντε λεπτά πριν την ολοκλήρωσή του φαγητού.

Σημείωση

Το πιάτο αυτό μπορεί να γίνει με κρέας ή πουλερικά και είναι επίσης ιδανικό αν αντικαταστήσουμε το κρέας με κουνέλι. Στο στιφάδο χρησιμοποιούνται μικρά κρεμμύδια. Η ποσότητα των κρεμμυδιών είναι συνήθως ίση με το βάρος του κρέατος.