

## **STIFADO** **gulasz cielęcy**



### **Składniki**

- 1 kg cielęciny (pokrojonej w kawałkach)
- 2 kg cebuli (małe cebulki)
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek
- 1 puszka przecieru pomidorowego
- 1 szklanka czerwonego wina
- 1 ząbek czosnku (rozbity)
- 1 kawałek cynamonu
- Sól, pieprz
- 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej,
- 1 liść laurowy

### **Przygotowanie**

1. Podsmażyć mięso w oliwie z oliwek, aż jasnobrażowego koloru.
2. Wyjąć z rondla.
3. Podsmażyć cebulę, aż nabierze trochę koloru.
4. Wlać wino i pozostawić do odparowania alkoholu.
5. Umieść mięso z powrotem w rondlu, dodać pomidory i wszystkie przyprawy oprócz soli i pieprzu.
6. Dusić na małym ogniu przez około godzinę. Ta potrawa nie wymaga mieszania, można tylko poruszać całym garnkiem w razie potrzeby.
7. Dodać sól i pieprz pięć minut przed zakończeniem gotowania.

### **Uwagi**

To danie może być wykonana zarówno z mięsa lub drobiu, a będzie też znakomite jeśli zastąpimy cielęciny mięsem z królika. Do tego gulaszu używane są małe lub perłowe cebulki. Ilość cebuli jest zazwyczaj równa masie mięsa.