



Stifado -lihapata

Aineet: Ainekset 4 annokseen:
800 g nuoren naudan lihaa
(lapaa tai niskaa)
3,5 dl punaviiniä
2 laakerinlehteä
1 kanelitangon pala
2 mausteneilikkaa
800 g salottisipuleita
4 valkosipulin kynttä
300 g pihvitomaatteja
6 rkl oliiviöljyä
1/2 tl sokeria
suolaa
vastajauhattua mustapippuria

Valmistus: Leikkaa liha noin 5 cm:n suuruisiksi kuutioiksi.

Pane ne kulhoon punaviinin, laakerinlehtien, kanelitangonpalan ja neilikoiden kanssa.

Anna marinoitua jääkaapissa yön yli.

Ota liha seuraavana päivänä marinadista ja valuta.

Säästä marinointiainekset.

Kuori salottisipulit ja valkosipuli.

Kuori kuumaan veteen kastetut tomaatit, poista kannat ja paloittele malto.

Kuumenna padassa tilkka oliiviöljyä ja ruskista lihapalat siinä useammassa erässä kovalla lämmöllä.

Nosta toiseen astiaan odottamaan.

Kuullota pataan jääneessä rasvassa salottisipulit ja valkosipulit.

Sekoita joukkoon tomaatit ja hauduta 2-3 min.

Siirrä liha ja siitä valunut neste takaisin pataan.

Lisää marinointiviini ja -mausteet ja lisämausteeksi sokeria, suolaa ja runsaasti pippuria.

Hauduta lihapataa miedolla lämmöllä kannen alla 1 h - 1 h 15 min välillä varovasti sekoittaen - salottisipulien pitää pysyä ehjinä.

Lisää tarvittaessa vähän vettä.

Tarkista maku ja nosta tarjolle.