

Estofado

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- olivový olej 3 lžíce
- cibule 2 ks
- česnek 6 stroužek
- hovězí kližka 1 kg
- hřebíček 12 ks
- skořice 1.2 lžička
- šafrán 1 špetka
- sušené oregáno 1.2 lžíce
- paprika 1.2 lžíce
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- rajčata 6 ks
- červené víno 2 lžíce
- zelený hrášek 400 g
- ocet s červeného vína 2 lžíce
- čerstvý drobný kozí sýr 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

1

Ve větším kastrolu rozehřejte olej a smažte cibuli a česnek asi 5 minut do měkka.

2

Maso smíchejte v míse se vším kořením, osolte a opepřete čerstvě mletým pepřem a dobře promíchejte, aby se rovnoměrně okořenilo.

3

Přidejte maso do kastrolu, zvýšte plamen a opékejte 10 minut. Míchejte. Přidejte rajčata, víno, ocet a hrášek nebo fazole. Tolik vody, aby bylo maso zakryté. Ztlumte plamen a pomalu vařte 2 až 2 ½ hodiny, dokud nebude maso velmi měkké a omáčka příjemně nezhoustne. Pokud bude potřeba, přidejte v průběhu vaření trochu horké vody.

4

Rozdělte estofado do misek a na každou porci rozdrobte trochu sýra.

Poznámka:

klišku nakrájíme na kostky cca 3 cm