KÖTT

Stifado

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **180 min** Portioner: **6-8**

En härligt värmande grekisk oxgryta med smaker som hör vintern till.

Ta dig tid för ett ljuvligt kaneldoftande långkok med riktigt mustiga smaker av tomat, oregano, vitlök, muskot, russin, kanel och mycket mer. Koka, servera och njut!

INGREDIENSER

1 kg oxkött, fransyska, högrev eller likvärdigt
0.5 deciliter olivolja
0.75 deciliter tomatpuré
1 matsked torkad oregano
2 stycken hackade solovitlökar
1-2 teskedar salt
0.5 tesked grovmald svartpeppar
1 kryddmått finmald nejlika
1 kryddmått mald muskot
1 matsked torkad persilja
1 burk konserverade körsbärstomater
2 stycken oxbuljongtärningar
2 stycken grovskivade stora gula lökar
3 stycken lagerblad
3-4 matskedar sultan russin
1 styck kanelstång
100 gram syltlök
1-1.5 liter vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Putsa och skär köttet i 4-5 centimeters bitar.
Hetta upp oljan i en gryta och lägg i tomatpuré, vitlök, 1 tesked salt, alla kryddor utom kanel och låt fräsa under omrörning i 2 minuter.
Tillsätt köttet lite i taget och rör runt köttet i krydd och tomatblandningen och låt steka en stund.
Lägg i löken och låt steka en stund till.
Häll på de konserverade tomaterna, russin, buljong, lagerblad, syltlök, kanelstång (tas upp efter 1 timme) och häll sedan över 1 liter vatten och låt koka upp.
Låt grytan puttra i cirka 3 timmar eller till köttet är mört på 25% av spisens kapacitet med påspädning av vatten när köttet blottas.
Såsen ska vara åt det lite tjockare slaget när grytan är färdig och smaka av om du vill ha mer salt.

2. Servera grytan med klyftpotatis och en härlig tzatziki!