



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE STIFADO WOŁOWYM



SKŁADNIKI (10 PORCJI):

- 20 szt. placków ziemniaczanych FARM FRITES
- 1,4 kg wołowiny zrazowej
- 3 szt. kory cynamonowej ARCO
- 300 g cebuli czerwonej
- 0,5 l wina czerwonego ANANTO
- 7 g gałki muskatołowej PRYMAT
- 200 g koncentratu pomidorowego
- 100 ml oleju uniwersalnego COOK BAZA
- bulion
- pieprz, sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę podsmażamy na tłuszczu i dodajemy pokrojoną w kostkę wołowinę. Gdy lekko się zarumieni, dodajemy korę cynamonu i koncentrat pomidorowy, podsmażamy na ostrym ogniu, a następnie podlewamy czerwonym winem. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Gulasz podlewając winem i bulionem dusimy do miękkości. Na koniec dodajemy gałkę muskatołową.

Placki smażymy na głębokim tłuszczu i podajemy z wcześniej przygotowanym sosem.