

Sofrito z Kerkyry (sofrito Kérkyras)

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg telecího masa
1 sklenka červeného vína
3 stroužky česneku
1 polévková lžíce mouky
2 polévkové lžíce másla
pepř
sůl

Postup

Maso poklepeme jako řízky, osolíme a pomoučíme. Osmahneme na másle a vložíme do jiného hrnce. Přidáme na pánev česnek mouku a mícháme až mouka zrudne. Takto osmahlou hmotu přidáme do hrnce s masem a zalijeme vínem a vodou. Dobře šťávu rozšleháme, aby se rozpustila mouka a dáme na mírný oheň, aby se maso dobře propeklo a šťáva zhoustla.