

Stifatho

1- 1 ½ kg billig oksekødsudskæring i store tern
3-400 g skalotteløg eller frosne miniløg
3 dl rødvin (gerne papvin, så kan resten gemmes)
Skal af en usprøjtet citron
Konc. tomatpure (lille dåse)
En lille håndfuld rosiner
4 hele fed hvidløg
Kaffefilter med : 2 kanelstænger, timian, laurbær-
blad og hel sort peber (lukkes med bomuldstråd)
Rørsukker eller honning
Salt og peber

Alle ingredienser i kokotten, låg på, sættes i ovn ved 150 grader i alt 3 timer. Så fjernes låget og kokotten simrer videre en time. Smages til med salt og peber, og hvis vin og citron har gjort retten for syrlig, balanceres med rørsukker eller honning.

Serveres med ris, couscous eller brød.
En græsk salat til.

*God appetit
Finn*