



Stifadosipulit

Aineet: 1 kg pieniä sipuleita
1 dl öljyä
2 dl tomaattimurskaa
3 valkosipulin kynttä
3 laakerinlehteä
2 tl stifadomaustetta
2 dl punaviiniä
(tai ½ dl punaviinietikkaa ja vettä)
suolaa
pippuria
(mantelilastuja)

Valmistus: Kuumenna öljy kasarissa ja lisää tomaattimurska , puserretut valkosipulin kynnet ja mausteet. Hauduta 10 minuuttia. Lisää sipulit ja viini (tai etikka ja vettä). Anna hautua, kunnes sipulit ovat pehmenneet. Muista tarkistaa neste ja lisää tarvittaessa vettä. (Lisää loppuvaiheessa mantelilastut.)

www.superkokki.com