



Στιφάδο με μανιτάρια

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα και 15-20 λεπτά

Φυλάσσουμε το στιφάδο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1,5 κιλό γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα στη μέση

1,5-1,7 κιλό ξερά κρεμμύδια στιφάδου ή 2 κιλά λευκά κρεμμύδια, κομμένα σε τέταρτα

2-3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

2 δαφνόφυλλα

5 μπαχάρια

¼ κ.γλ. [all spice μείγμα](#) ή 1 κ.γλ. & ¼ κ.γλ. γαρίφαλλο & ¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο

2 κ.σ. μηλόξυδο

250 ml κόκκινο κρασί

[1 συσκευασία ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε γυάλινο μπουκάλι \(420 γρ.\)](#)

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε καθαρίζοντας τα κρεμμύδια. Αν έχουμε κρεμμύδια στιφάδου, τα καθαρίζουμε και τα χαράζουμε χιαστί στο κάτω μέρος τους. Αν έχουμε λευκά κρεμμύδια, τα καθαρίζουμε και τα κόβουμε σε μικρά τέταρτα.

2) Σε μία μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για ακόμη 15 λεπτά ή μέχρι να μελώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

3) Σβήνουμε με το το ξύδι και το κρασί και αφήνουμε για 2-3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ. Περιχύνουμε με τη [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε μισόκλειστο το καπάκι να βράσει για 50 λεπτά ή μέχρι να πήξει η σάλτσα σε χαμηλή φωτιά.

4) Αποσύρουμε από τη φωτιά αφαιρούμε το δαφνόφυλλο και τα μπαχάρια και σερβίρουμε με τηγανητές πατάτες, πουρέ ή ρύζι.