



Boodschappenlijst

Pasticada: Kroatische rundstoof met rode wijn

Voor 6 porties

- | | |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 kg rundstoofvlees in een stuk | <input type="checkbox"/> 3 eetlepel rode wijnazijn |
| <input type="checkbox"/> 150 gr ontbijtspek | <input type="checkbox"/> 2 eetlepel tomatenpuree |
| <input type="checkbox"/> 2 uien | <input type="checkbox"/> 50 cl runderbouillon |
| <input type="checkbox"/> 2 wortelen | <input type="checkbox"/> 2 laurierblaadjes |
| <input type="checkbox"/> 2 teentjes knoflook | <input type="checkbox"/> 3 eetlepel olijfolie |
| <input type="checkbox"/> 50 gr gedroogde pruimen | <input type="checkbox"/> 1 theelepel zout |
| <input type="checkbox"/> 40 cl rode wijn | <input type="checkbox"/> peper naar smaak |