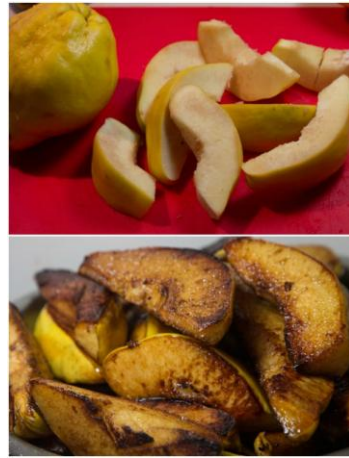


Κυδωνάτο της Αίνου

Συνταγή Βάγιας Κλαδαρά



Υλικά:

- 1 ½ κιλά τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας σε μερίδες
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 2/3 κούπας βούτυρο
- Αλάτι - πιπέρι
- 2 κούπες ώριμες ντομάτες τριμμένες περασμένες από σίτα
- 1-2 κουταλιές κοφτές ζάχαρη
- 1 ½ κιλά κυδώνια
- 1 λεμόνι σε χυμό
- 2 ξύλα κανέλλα
- λίγη ξανθή σταφίδα και δαμάσκηνα- προαιρετικά

Εκτέλεση:

Βάζουμε το μισό βούτυρο σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά, να κάψει. Σοτάrouμε σε αυτό τα κομμάτια του κρέατος από όλες τις μεριές για να ροδίσουν. Προς το τέλος ρίχνουμε το κρεμμύδι ολόκληρο. Προσθέτουμε τη ντομάτα, το αλάτι, το πιπέρι και μισή κούπα νερό,. Σκεπάζουμε για να σιγοβράσει το κρέας καλά ώσπου να μαλακώσει.

Στο μεταξύ καθαρίζουμε καλά τα κυδώνια από το χνούδι τους και τα κόβουμε σε φέτες μαζί με τη φλούδα (6-8 περίπου φέτες ανάλογα με το μέγεθος του κυδωνιού). Βουτάμε τις φέτες σε μια κούπα με το λεμόνι, καλά από όλες τις μεριές για να μη μαυρίσουν.

Λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο σε ένα τηγάνι και μέσα σε αυτό σοτάrouμε τα κυδώνια λίγα-λίγα.

Όταν τελειώσουμε το σοτάρισμα των κυδωνιών τα ρίχνουμε μαζί με το λίπος στη κατσαρόλα αφού όμως προηγουμένως έχουμε αφαιρέσει προσεκτικά μόνο τα κομμάτια το κρέας και το κρεμμύδι – αφήνουμε τη σάλτσα. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τη κανέλλα και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν ώσπου να μαλακώσουν (όχι να λειώσουν) τα κυδώνια. Στο τέλος ρίχνουμε τη σταφίδα /δαμάσκηνα. Προσοχή δεν ανακατεύουμε το φαγητό με κουτάλα για να μη χαλάσει, απλά κουνάμε τη κατσαρόλα κυκλικά μερικές φορές για να μην κολλήσει το φαγητό.