

Zvěřina po burgundsku I.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- daňčího, jeleního nebo srnčího masa na dušení (například z plece) 1 kg
- (asi 250 g) malých nakládacích cibulek 10 ks
- robustního červeného vína 500 ml
- Portské víno 120 ml
- Česnek, rozdrcený 1 stroužek
- Hladká mouka na obalení masa 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Rajčatové pyré 8 lžíce
- Hovězí vývar 250 ml
- Bobkové listy 2 ks
- Čerstvá bageta k podávání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistěte a pokrájejte na kostky. Cibulky vložte do kusu gázy nebo mušelínu a zavažte. Spolu s masem dejte do misky, zalijte oběma druhy vín, přidejte česnek, promíchejte a nechte přes noc marinovat v chladu. Druhý den slijte a uchovejte nálev, maso a cibulky dejte zvlášť (v tuto chvíli oceníte zabalení). Maso osušte a promíchejte s trochou moukou; přebytek mouky oklepejte. V silnostěnném kastrolu rozehřejte olej a maso zprudka ze všech stran po částech opečte. Osmažené vyjměte děrovanou naběračkou a nechte na vrstvě kuchyňského papíru odsát přebytečný tuk. Až

bude opečené všechno maso, vsypte je zpět do kastrolu, zalijte uchovaným vinným nálevem, vmíchejte rajčatové pyré i vývar a vložte bobkové listy. Přikryjte a na mírném plameni (nebo v troubě předehřáté na 180 stupňů) duste asi hodinu. Pak vmíchejte cibulky a opět duste asi hodinu. Burgundské maso je nejlepší druhý den, když se rozleží. Podávejte je s čerstvou bagetou.