Burgunská hovězí pečeně

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- hovězí plec 800 g
- uzený bůček 100 g
- šalotka 12 ks
- mrkev 500 g
- celer 100 g
- žampióny 250 g
- česnek 2 stroužek
- máslo 60 g
- hladká mouka 1 lžíce
- rajčatový protlak 1 lžíce
- červené víno 3.4 l
- tymián 1 snítka
- petržel 1.4 svazek
- bobkový list 1 ks
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Burundi

Počet porcí: 5

Postup:

PŘÍPRAVA:

Odřežte kůži ze slaniny a pokrájejte slaninu na malé kostičky; šalotky oloupejte; česnek oloupejte a rozpulte; maso nakrájejte na 70 g vážící kousky a okořeňte solí a pepřem; ve velkém hrnci zahřejte 40 g másla; slaninové kostky, šalotky a česnek krátce osmahněte, přidejte maso a nechte zhnědnout; mrkev oloupejte a pokrájejte na kousky velké jako prst; celer očistěte, umyjte a také pokrájejte na kousky; žampióny umyjte, jemně osušte, rozpulte a uduste na 20g másla.

POSTUP:

Když maso pěkně zhnědne, přidejte kořenovou zeleninu, tymián, petržel a bobkový list a přikryté vařte na malém plameni 30 - 40 minut, občas promíchejte; poté vyjměte maso a zeleninu a dejte je do tepla; vývar poprašte moukou nebo použijte KNORR Hotovou jíšku tmavou , smažte, přidejte rajčatový protlak a krátce opražte; zalijte červeným vínem, míchejte až vznikne hladká omáčka, posolte a opepřete ji; vložte zpátky maso a přikryté vařte 1 1/2 hodiny na malém plameni; dušené žampióny a zeleninu přidejte do hrnce ke konci vaření.

Jako přílohu: Těstoviny