Bourguignon

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- hovězí zadní maso 750 g
- žampióny 100 g
- máslo 50 g
- červené suché víno 350 ml
- čerstvé bylinky 1 svazek
- olivový olej 3 lžíce
- rajský protlak 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- mrkev 2 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Maso nakrájené na menší kostky promícháme v míse s cibulí nakrájenou nahrubo, mrkví nakrájenou na kolečka a plátky česneku, zalijeme červeným vínem, přidáme svazek bylin a necháme přes noc v lednici marinovat
2. Druhý den maso scedíme, bylinky vyndáme a spolu s marinádou uschováme na pozdější použití
3. V širším hrnci se silnější stěnou rozehřejeme, na kterém zprudka osmahneme okapané maso a zeleninu, směs stále mícháme, zabráníme tak jejímu dušení

4. Pokrm osolíme a okořeníme pepřem, přilijeme marinádu, vhodíme bylinky a na půlky nakrájené žampiony, zaklopené dusíme na mírném zdroji tepla, pozvolna, tak 3 hodiny, směs podle potřeby podléváme teplým hovězím vývarem
5. Povolené máslo dáme do menší mističky, přidáme k němu mouku a prsty třeme dohladka, z máslové směsi vytvoříme dvě menší kuličky a těmi zahustíme bourguignon v momentě, kdy bude maso měkké
6. V této fázi pokrm ochutíme protlakem a ještě krátce povaříme.

Doporučení:
Bourguignon servírujeme s různě upravenými brambory, těstovinami nebo jen čerstvou bagetou.

Poznámka:
Existuje mnoho variací na tento recept, Francouzi do Bourguignonu přidávají i olivy, další kořenovou zeleninu, pravé hříbky ...

Poznámka:

čerstvé bylinky - petrželky, tymiánu, bobkového listu a rozmarýn-