Hovězí na víně po burgundsku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- jarní cibulka 15 ks
- hovězí kýta 1 kg
- červené víno 3.4 l
- černý pepř 8 kulička
- čerstvé bylinky 1 svazek
- olivový olej 3 lžíce
- slanina 150 g
- česnek 1.2 ks
- máslo 100 g
- žampióny 150 g
- koňak 2 cl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Burundi

Počet porcí: 6

Postup:

1
Cibuli a mrkev pokrájejte na kolečka (malé cibulky ponechte celé). Mrkev vložte do mísy spolu s na větší kostky nakrájeným masem, zalijte vínem a přidejte všechno koření a bylinky. Nechte v chladu marinovat aspoň hodinu, ale nejlépe do druhého dne.

2
Druhý den slijte víno přes síto (ale uschovejte ho). Do silnostěnného hrnce s poklicí dejte na oleji vyškvařit slaninu. Přimíchejte malé cibulky, pokrájenou cibuli a vše dozlatova opečte. Vyjměte z hrnce a na oleji orestujte maso a mrkev společně s česnekem.

3
Když je maso ze všech stran opečené, vraťte k němu osmaženou cibuli, slaninu a koření z nálevu a zalijte vínem z marinády, osolte a přiveďte k varu. Zakryté nechte na velmi mírném plameni jemně probublávat nejméně dvě a půl hodiny, až maso úplně změkne.

4
Před koncem dušení osmahněte na másle půlky žampionů. Na posledních deset minut dušení je pak přidejte k masu. Vše zjemněte kapkou koňaku.

Poznámka:

čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián, majoránka)
výborné je místo hévězí kýty použít srnčí