

Hovězí bourguignon

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí maso zadní 1 kg
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Mix petrželky, bobkového listu, rozmarýnu, tymiánu 1 svazek
- Pepř 6 kulička
- Mořská sůl hrubá dle chuti 3 kulička
- Suché červené víno 400 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Anglická slanina 100 g
- Hovězí vývar dle potřeby 1 hrnek
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Maso pokrájejte na kostky velikosti většího sousta a dejte je do hrnce. Přimíchejte cibuli, mrkev, svazek bylinek a pepř. Zalijte vínem a dejte na 24 hodin marinovat do chladu.

Scedte (marinádu uschovejte). Maso pečlivě oddělte od zeleniny a bylin a kostičku po kostičce osušte. V silnostěnném hrnci rozpalte olej, přidejte slaninu a opékejte 3 minuty. Poté přidejte postupně maso a zprudka ho opečte ze všech stran. Řádně osolte, přidejte osušenou zeleninu a opékejte, aby přestala být vlhká a začala se opékat. Teprve poté zalijte uschovanou marinádou a na mírném ohni duste asi 2,5 hodiny. Bude-li potřeba, podlévejte vývarem nebo vodou. Když je maso měkké, zahustěte šťávu změkklým máslem utřeným s moukou. Povařte ještě 10 minut. Podávejte s křupavou bagetou, ozdobené tymiánem.