

# Hovězí po Burgundsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí kýta 500 g
- Slanina 40 g
- Žampiony 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Červené víno 2 dl
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Hřebíček 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Masox 0.5 kostka
- Sádlo 30 g
- Rajský protlak 1 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Cukr 0.5 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Slaninu nakrájíme na kousky a osmažíme. Smaženou slaninu vyndáme, na vysmaženém tuku osmahneme 4 kostky hovězího masa, zalijeme červeným vínem, přidáme bobkový list, hřebíček, tymián a masox, přikryjeme a dusíme doměkka. Na trošce sádla osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a žampiony, osolíme, přidáme třený česnek, pepř a rajský protlak a chvíli dusíme. Tuto směs přidáme k hotovému masu a opět na chvíli podusíme. Před koncem dušení v troše vody rozmícháme solamyl, přidáme ho k masu a ještě chvíli povaříme. Nakonec vše ochutíme cukrem nebo citronovou šťávou. Před podáváním je třeba vyndat z hrnce bobkový list a hřebíček.