

Burgunská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **omáčka a maso**
- hovězí přední maso 1 kg
- špek 150 g
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- červené víno 700 ml
- vývar 700 ml
- Rajský protlak 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- sušený tymián 2 lžička
- bobkový list 2 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- **houby**
- máslo 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- žampiony 400 g
- **cibulky**
- malé cibulky 20 ks
- máslo 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- vývar 100 ml
- čerstvý tymián 1 snítka
- petržel 1 ks
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve připravíme houby. Rozehřejeme máslo a olej a orestujeme dohněda žampiony. Houby se nesmí dusit, máslo se může trochu připalovat.

Dále cibulky, na rozpáleném oleji s máslem oloupané restujeme dohněda. Až se máslo začne připalovat přilijeme vývar, přidáme bylinky a dusíme doměkka, asi 45 minut. Pokud se tekutina odpaří, přilijeme další.

Omáčku začneme tím, že mrkev nakrájíme na kolečka a cibuli nahrubo.

Maso nakrájíme na kostky, špek na proužky. Orestujeme ho v hrnci, kteý může jít i do trouby, do takové fáze, aby z něj pustila polovina tuku. Pak špek vyndáme a orestujeme na tuku ze špeku maso. Než ztmavne přidáme zeleninu. Orestujeme dotmava.

Tuk vylijem, maso a zeleninu osolíme, opepříme a zasypeme moukou. Promícháme.

Do trouby rozpálené na 220 dáme hrnec s masem. Pečeme 10 minut.

Pak podlijeme vánem a vývarem. Přimícháme česnek, protlak, bobkový list a tymián. Teplotu snížíme na 160 a pečeme zakryté 2 hodiny. Vyndáme maso a slaninu a scedíme šťávu do hrnce. Zredukujeme ji probubláváním.

Do omáčky přidáme cibulky, žampiony, necháme prohřát a přidáme maso a slaninu.