Belgický hovězí guláš na černém pivě

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 6

- Pancetta 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Tymián 3 snítka
- Toustový chléb 2 ks
- Hovězí maso 800 g
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Máslo 20 g
- Černé pivo 330 ml
- Hladká mouka 30 g
- Bobkový list 4 ks
- Hořčice dijonská 4 lžíce
- Vinný ocet červený 3 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Chléb 4 plátek

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Belgie

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na malé kostičky. Umyté, osušené maso nakrájíme na kostky 3 až 4 cm. Maso lze použít hovězí zadní, falešná svíčková, nebo kližka

Na másle osmahneme pancettu a jakmile chytne barvu, vyjmeme ji z pánve. Ve vypečeném tuku zvolna orestujeme cibuli do hněda. Po té k cibuli přidáme třtinový cukr a zkamarelizujeme.

Cibuli přes sítko scedíme, mačkáme lžičkou, aby vytekl všechen tuk. Tuk i cibuli dáme stranou.

Troubu rozehřejeme na 160 °C.

Mouku smícháme s pepřem a solí. Maso v ní obalíme se všech stran a na trošce olivového oleje osmahneme. Pomalu přidáváme tuk z cibule. Maso restujeme ze všech stran a vyjmeme. Uložíme na teplém místě. Do hrnce, kde jsme orestovali maso, vlijeme ocet a po pár minutách černé pivo. Přivedeme k varu, barva bude pěkně hnědá. Přidáme lístky tymiánu a bobkový list.

Připravíme si pekáč. Dáme trochu hotové cibule, trochu masa a nakonec slaninu. Postupujeme do vyčerpání surovin. Podlijeme pivním vývarem. Namažeme chlebové plátky hořčicí a natřenou stranou přiložíme na maso. Pekáč přikryjeme dvojitou vrstvou alobalu a vložíme do předehřáté trouby. Hovězí guláš na černém pivě pečeme asi dvě hodiny.

Belgický hovězí guláš na černém pivě posypeme čerstvou petrželkou a podáváme teplý jako hlavní chod