

Recepty



Hovězí po burgundsku

Ingredience

hovězí maso: **350 g**
slanina: **40 g**
mrkev: **1 ks**
cibule: **1 ks**
červené víno: **250 ml**
silný hovězí vývar: **150 ml**
rajčatový protlak: **1 KL**
stroužky česneku: **1 ks**
tymián
bobkový list: **1 ks**
sůl
čerstvě mletý pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Slaninu nakrájíme na proužky a opečeme dozlatova. Vyndáme jej z pánve a dáme stranou. Hovězí maso nakrájíme na kostky, zbavíme blan a šlach a pořádně...

Hovězí po burgundsku - recept

Slaninu nakrájíme na proužky a opečeme dozlatova. Vyndáme jej z pánve a dáme stranou. Hovězí maso nakrájíme na kostky, zbavíme blan a šlach a pořádně osušíme. Rozpálíme pánev, ve které jsme opékali slaninu a vložíme do ní maso. Necháme jej na povrchu zatáhnout, vyndáme ho a uložíme ke slanině. Troubu rozehřejeme na 230 °C.

Osmažíme mrkev a cibuli do zhnědnutí, přidáme maso a slaninu, osolíme, opepříme a prohřejeme. K masu přilejeme vývar a víno tak, aby přesně zakrývaly pouze jeho povrch. Přimícháme protlak, česnek a koření, směs přivedeme k varu. Hrncem přikryjeme pokličkou a dáme na 5 minut do trouby, pak snížíme teplotu na 160 °C. Pečeme asi 3 hodiny, až půjde maso jemně krájet vidličkou.

Hovězí po burgundsku můžeme podávat s bramborovým pyré.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí