

Bœuf bourguignon (Hovězí po burgundsku)



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 30min , Porce: 4

1203 kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/buf-bourguignon-hovezi-po-burgundsku>

Příprava

Připravíme si větší mísu na nakládání a vložíme do ní rozčtvrcenou cibuli, 1 rozpůlený stroužek česneku, bylinky, pepř a zalijeme to červeným vínem. Omyté a na kousky nakrájené hovězí poté promícháme s nálevem v míse. Necháme tuto směs odpočívat 1 den v lednici a druhý den si na kostičky nakrájíme jarní cibulky, zbývající česnek a slaninu. Z nálevu pak vytáhneme maso a usušíme. V hrnci necháme na oleji zesklivatět česnek a slaninu, cibulky a přidáme maso. Vše zprudka opečeme. Směs následně poprášíme moukou a zalijeme nálevem z vína. Trochu osolíme a necháme dusit cca 1 h 30 minut. Očistíme si žampióny a rozpůlené je jemně osmahneme na másle. Do směsi s masem je přidáme až cca 5 minut před dokončením. Hovězí můžeme dochutit koňakem a popřípadě dosolit podle vlastní chuti. Nakonec pokrm posypeme na jemno nasekanou petrželkou.



Tip k receptu

Některé recepty uvádějí, že se pro lepší chuť brambor, které se podávají jako příloha k hovězímu, může pár předvařených a zcezených

Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 větší snítka rozmarýnu
- ✓ 1 větší snítka tymiánu
- ✓ 1 větší snítka majoránky
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 8 kuliček pepře
- ✓ 3/4 l suchého červeného vína
- ✓ 80 dkg hovězí kýty
- ✓ 20 jarních cibulek
- ✓ 10 dkg prorostlé anglické slaniny
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 25 dkg žampiónů
- ✓ 25 g másla
- ✓ 2 cl cognacu
- ✓ 1 lžíce nasekané petrželky

Kategorie

Francouzská

brambor přihodit k hovězímu během jeho dušení, aby pochytily aroma celého pokrmu. Bœuf bourguignon ale můžete podávat i s čerstvou bagetou nebo jiným bílým pečivem. Doporučujeme pokrm zapít červeným vínem stejné značky, jaká byla použita u jeho přípravy.