

# Hovězí po burgundsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 40min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 6

**1994** kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **165 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

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

## Příprava

Nejprve si připravíme všechny ingredience. Maso nakrájíme na kostičky asi 2,5 x 2,5cm, mrkev očistíme a nakrájíme na kolečka, žampióny očistíme a nakrájíme na plátky. Pokud máte malé žampiónky, nechejte je celé. Cibuli nakrájíme najemno. Ve velkém hrnci rozpálíme sádlo a na něm osmahneme lehce do zlatova cibulku. K cibulce přidáme maso a zprudka jej opečeme. Maso se nejprve zatáhne a poté pustí šťávu. Šťávu necháme všechnu vydusit a jakmile je pod masem opět pouze tuk, chvíli takhle smažíme. Jakmile vidíme, že by se nám maso začalo připékat, nalijeme víno. K vínu přihodíme mrkev a dusíme takto 2,5 hodiny. Maso by se mělo po této době rozpadat, není-li tomu tak, ještě dusíme. Jestliže se víno vyvařilo, podlijte jej vývarem. Žampióny osmažíme na másle a přibližně 15 minut před koncem dušení masa je k masu přihodíme. Dochutíme solí a pepřem.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hovězího zadního
- ✓ 500 g žampiónů
- ✓ 3 mrkve
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 lžíce sádla
- ✓ 700 ml červeného vína (nejlépe Burgundského)
- ✓ kousek másla k osmažení žampiónů
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod



### Tip k receptu

K masu můžeme společně s žampiónama přidat nakládané cibulky. Maso bude ještě pikantnější.

