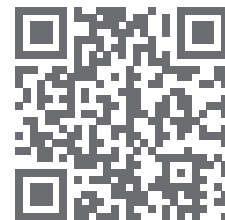


# BŒUF BOURGUIGNON

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



## Na prípravu Bœuf bourguignon budete potrebovať:

1 kg falošnej hovädzej sviečkovice (alebo hovädzie zadné), 150 g slaniny, 3 mrkvy, 1 cibuľu, 750 ml červeného vína (my sme použili Chianti), 500 ml hovädzieho vývaru, 500 g šampiňónov, 500 g šalotiek, 2 strúčiky cesnaku, veľká lyžica paradajkového pretlaku, 2 lyžice hladkej múky, hrst, tymianu, rozmarín, bobkový list, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, olivový olej extra virgin

## A TAKTO NA TO:

Recept je jemne upravený, ale v základe sa od originálu Julie Child veľmi nelíši. Hlavne čo sa týka samotného postupu.

Pásiky slaniny obľasťujú. Povrch sa zatiahne, trochu tuku sa vyvarí a slanina tak výrazne neovplyvní chuť samotného jedla. Osušenú slaninu opečte na troche olivového oleja, povyberajte ju a dajte bokom. Mäso nakrájané na asi 5cm kúsky opečte na výpeku zo slaniny, nedávajte všetko mäso naraz, malo by sa opekať, zatiahnuť a nepustiť šťavu. Tiež ho povyberajte a odložte k slanine. Na rovnakej masti opečte nakrájanú mrkvu a cibuľu, pekne dohneda. Keď je zelenina opečená pridajte k nej slaninu a mäso, cesnak, osolte a okoreňte, pridajte tymian, rozmarín, bobkový list a poprášte múkou. Dajte piecť odkryté do rúry vyhriatej na 230 stupňov. Použite ideálne hrubostenný hrniec. Po 4 minútach premiešajte a nechajte v rúre ďalšie 4 minúty.

Stiahnite teplotu rúry na 160 stupňov, mäso zalejte vínom a vývarom, zakryte a nechajte dusiť asi 3 hodiny. Obsah by mal po celý čas jemne pobublávať, sem tam si to skontrolujte. Mäso sa po takom čase bude rozpadávať, malo by byť jemné a lahodné.

Na masle alebo olivovom oleji orestujte šalotky a nakrájané šampiňóny. Obsah zmiešajte s mäsom. Skontrolujte omáčku, ak je príliš riedka zredukujte ju, ak je v nej príliš veľa tuku odstráňte ho. Ak je príliš hustá zriedte ju vývarom. Podávajte v hlbokých tanieroch posypané petržlenovou vňaťou. Ideálne sa k mäsu hodí bagetka, chlieb, zemiaky. Je to absolútne dokonalé, absolútne fantastické jedlo. Bœuf bourguignon. A podávajte s kvalitným červeným vínom.

