
Wolowina bourgignonne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2351 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

700 g wolowiny na pieczen pokrojonej w kostke o boku 3 cm,

1 obrana i drobno posiekana cebula,

1 obrana i pokrojona w kostke marchew,

2 obrane i wypestkowane pomidory,

4 obrane i drobno posiekane zabki czosnku,

2 lyzki maki,

250 ml bulionu,

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

50 ml koniaku lub brandy,

bouquet garni,

sol, pieprz, tymianek,

2 lyzki masla do smazenia,

2 lyzki oliwy do smazenia,

500 g niewielkich kartofli,

20 malych obranych cebulek,

300 g malych, obranych i umytych pieczarek,

300 g wedzonego boczku pokrojonego w slupki,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki do przybrania,

1 lyzka masla.

1. Polowe wolowiny przesmazyc do zbrazowienia (ok. 6 min) na silnie rozgrzanej

mieszaninie masla i oliwy. Wyjac, osaczyc i trzymac w cieple. W taki sam

sposob przesmazyc reszte miesa, dodac poprzednia porcje oraz cebule i marchewke. Oproszyc maka, smazyc dalej 3 min. Polac koniakiem i zapalic; gdy

się wypali - wymieszac. Zalac winem i bulionem, dodac czosnek, pomidory i

bouquet garni, doprawic sola, pieprzem i tymiankiem. Gotowac 1,5 godz na

malym ogniu.

2. Kartofle obrac, umyc, przekroic na pol i gotowac 20 min w osolonym wrzatk.

Odcedzic, wymieszac z 1 lyzka masla, przelozyc do zaroodpornego naczynia i

zapiekac 35 min w nagrzanym do temp. 230żC piekarniku. W polowie pieczenia

odwrocic.

3. Boczek przesmażyć 5-6 min na silnie rozgrzanej patelni, dodać do mięsa. Na

pozostałym tłuszczu obsmażyć cebulki (ok. 5 min), następnie pieczarki (ok.

5 min) i dodać je do mięsa. Przykryć i gotować 30 min. Na 5 min przed podaniem dodać zapieczone ziemniaki. Podawać posypana zieloną pietruszką.

- Potrawa jest jeszcze lepsza jeśli przygotować ją na dzień przed podaniem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)