
Wolowina po burgundzku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2813 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

1 kg rozbratla, karkowki lub rumsztyku,

1 cebula,

1 marchewka,

2 zabki czosnku,

2 lyzki maki,

250 ml wytrawnego, czerwonego wina,

250 ml bulionu,

50 ml koniaku,

sol, pieprz,

1/2 lyzeczki tymianku,

bouquet garni,

50 g przecieru pomidorowego,

2 lyzki masla do smazenia,

2 lyzki oleju do smazenia,

500 g malych kartofli,

250 g malych pieczarek,

20 malych cebulek,

1 lyzka masla,

250 g wedzonego boczku,

1/2 peczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Mieso umyc, usunac zylki i nadmiar tluszczu. Pokroic w kostke o boku 3 cm.

2. Marchewke i cebule obrac, oplukac, pokroic w kostke. Czosnek drobno posiekac.

3. W plaskim garnku mocno rozgrzac tluszcz (maslo i olej), wlozyc mieso, smazyc

5-6 min na duzym ogniu. Zrumienic ze wszystkich stron. Dodac marchewke i cebule. Oproszyc maki, smazyc jeszcze 3 min. Polac koniakiem, zapalic. Gdy koniak sie wypali, wymieszac. Wlac wino i bulion. Dodac przecier pomidorowy,

czosnek, bouquet garni i tymianek. Doprawic sola i pieprzem. Dusic pod przykryciem na malym ogniu 1,5 godz.

4. Kartofle obrac, oplukac, przekroic na pol, gotowac 15 min w osolonej wodzie.

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

wstawic do nagrzanego piekarnika na 35-40 min.

5. Pieczarki i małe cebulki obrać, opłukać i osaczyć z wody. Boczek pokroić na słupki i smażyć na mocno rozgrzanej patelni 5 min. Wyjąć z patelni, dodać do mięsa. Na pozostałym tłuszczu usmażyć pieczarki i cebulki, dodać do mięsa i wszystko dusić razem jeszcze 30 min.

6. Przed podaniem dodać do wołowiny pieczone kartofle i posypać zieloną pietruszką. Wołowinę po burgundzku można przygotować dzień wcześniej. Będzie smaczniejsza.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 46.

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