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. Štávu 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.

Tip k receptu

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

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