

Pečené hovädzie po burgundsky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 80 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie mäso prešpikujeme slaninou a osolíme. Očistenú zeleninu a cibuľu nakrájame na plátky, osmažíme s korením na divinu na oleji, pridáme cukor a v tomto základe mäso krátko opečieme. Potom mäso zalejeme časťou vlažnej vody, pridáme paradajkový pretlak, citrón pokrájaný na plátky a zastrekneme octom. Mäso podusíme domäkka. V priebehu dusenia mäso obraciame, polievame šťavou a dolievame vodou. Mäso vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, osmažíme, zalejeme vodou, dobre rozšľaháme a varíme asi 20 minút. Hotovú omáčku ochutíme červeným vínom a krátko povaríme.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 25 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 30 g
- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 40 g
- **Zeler** - 40 g
- **Citróny** - 20 g
- **Hovädzie zadné** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Olej repkový** - 60 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.4 g
- **Ocot** - 20 g
- **Nové korenie** - 0.2 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 15 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

