

Bourguignon

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso pokrájame na kocky veľkosti hltu a v mise ho premiešame s cibuľou, mrkvou a cesnakom, zalejeme vínom Grenache Syrah Carignan, pridáme zväzok bylín a necháme cez noc marinovať. Potom scedíme, bylinky vyberieme a spolu s marinádou uschováme. V hrubostennom širšom hrnci rozpálime olej a potom na ňom sprudka osmažíme odkvapkané mäso a zeleninu. Aby sme zabránili duseniu, zmes stále miešame. Potom osolíme a okoreníme, prilejeme marinádu aj bylinky, 2 bobkové listy, 7 guliek korenia a priklopené dusíme na miernom ohni tri hodiny. Podľa potreby podlievame hovädzím vývarom. Maslo dáme do menšej misičky, pridáme k nemu múku a prstami trieme dohladka. Potom zo zmesi urobíme dve menšie guľky a tými zahustíme bourguignon v momente, keď je mäso mäkké. Pridáme pretlak a krátko povaríme. Podávame s grahamovou bagetkou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Hovädzie zadné** - 750 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Tymián** - 3 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Maslo** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 350 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

