

Pečené hovězí po burgundsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Hovězí maso protkneme slaninou a osolíme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme s divokým kořením na oleji, přidáme cukr a v tomto základu maso krátce opečeme. Poté maso zalijeme částí vlažné vody, přidáme rajčatový protlak, citrón pokrájený na plátky a zastříkneme octem. Maso podusíme doměkka. V průběhu dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou. Maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, dobře rozšleháme a vaříme asi 20 minut. Hotovou omáčku ochutíme červeným vínem a krátce povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 40 g
- **Celer** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Citróny** - 20 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.4 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 40 g
- **Hovězí zadní** - 500 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 15 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.4 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 25 g
- **Olej řepkový** - 60 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

