Bourguignon

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Maso pokrájíme na kostičky velikosti sousta a v míse ho promícháme s cibulí, mrkví a česnekem, zalijeme vínem Grenache Syrah Carignan, přidáme svazek bylin a necháme přes noc marinovat. Potom scedíme, bylinky vyndáme a spolu s marinádou uschováme. V silnostěnném širším hrnci rozpálíme olej a pak na něm zprudka osmahneme okapané maso a zeleninu. Abychom zabránili dušení, směs stále mícháme. Poté osolíme a opepříme, přilijeme marinádu i bylinky, 2 bobkové listy, 7 kuliček pepře a přiklopené dusíme na mírném ohni tři hodiny. Podle potřeby podléváme hovězím vývarem. Máslo dáme do menší mističky, přidáme k němu mouku a prsty třeme dohladka. Pak ze směsi uděláme dvě menší kuličky a těmi zahustíme bourguignon v momentě, kdy je maso měkké. Přidáme protlak a krátce povaříme. Podáváme s grahamovou bagetkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 3 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Tymián čerstvý** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Svatovavřinecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 350 g
- **Hovězí zadní** - 750 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE