

Hovězí bourguignon (burgiňon)

Apetit 4/2009

Ingredience

- 600 g zadního hovězího na kostky
- 1 cibule nakrájená nahrubo
- 2-3 stroužky česneku na plátky
- 2 mrkve nekrájené na plátky
- bouquet garni (petrželka, bobkový list, tymián, rozmarýn)
- 5 kuliček pepře a mořská sůl
- 300 ml suchého červeného vína
- olej olivový — 2 lžíce
- slanina anglická — 80 g
- hovězí vývar dle potřeby
- 50 g změkklého másla + 1 lžíce hladké mouky

Postup

Maso promícháme s cibulí a mrkví, přidáme bylinky, česnek a pepř. Zalijeme vínem a v chladu marinujeme minimálně 4 hodiny, nejlépe přes noc. Maso scedíme a marinádu s kořením schováme. Oddělíme maso od zeleniny. V silnostěnném hrnci na oleji opečeme asi 3 minuty slaninu, přidáme okapané maso a opečeme ze všech stran. Osolíme, přidáme okapanou zeleninu a opékáme ji tak dlouho, aby přestala být vlhká a začala se smažit. Zalijeme uschovanou marinádou a na mírném ohni dusíme asi 1,5 hodiny nebo dokud maso není dostatečně měkké. V případě potřeby přidáme vývar. Když je maso měkké, zahustíme šťávu máslem utřeným s moukou a povaříme ještě 10 minut. Na závěr můžeme přidat 2 lžíce protlaku a dle chuti trochu přisladit. Podáváme s křupavou bagetou.