

Doradca Smaku, odc. 25: Wołowina po burgundzku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

pręga wołowa	500 g
rosół wołowy	1 kostka
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	
mąka	2 łyżki
marchewka	1 szt.
pieczarki	20 g
olej do smażenia	
cukier	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Marynata	
wino czerwone wytrawne	1 l
szalotka	2 szt.
czosnek	1 szt.
marchewka	1 szt.
seler naciowy	1 szt.
por	1 szt.
tymianek	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pręgę wołową kroimy w średnie kawałki. Do naczynia wlewamy wino, dodajemy pokrojoną w kawałki marchewkę, szalotki, czosnek, seler naciowy i por. Dodajemy liść laurowy, tymianek, ziele angielskie i kawałki pręgi wołowej. Całość mieszamy i odstawiamy na noc by zamarynować mięso.
- KROK 2 Pręgę i warzywa odcedzamy, wino zostawiamy na później do przygotowania sosu.
- KROK 3 Do garnka wlewamy odrobinę oleju. Na rozgrzany olej wrzucamy wszystkie kawałki mięsa i przyprawiamy szczyptą soli i pieprzem, a następnie podsmażamy.
- KROK 4 Gdy mięso puści trochę wody, do garnka wrzucamy pozostałe warzywa z marynaty.
- KROK 5 Wszystko mieszamy, smażymy i dodajemy mąkę. Ponownie mieszamy.
- KROK 6 Zmniejszamy ogień i do garnka wlewamy odcedzony wcześniej winny sos z marynaty tak by przykrywał wszystkie kawałki mięsa. Dodajemy odrobinę cukru, przyprawę do gulaszu i kostkę rosołową
- KROK 7 Całość mieszamy i w razie potrzeby uzupełniamy wodą. Gotujemy przez ok. 50 minut.
- KROK 8 Po tym czasie z gulaszu wyjmujemy kawałki mięsa i odkładamy do osobnego naczynia.
- KROK 9 Pozostałość przelewamy przez sito odcedzając sos od warzyw.
- KROK 10 Winny sos ponownie wlewamy do garnka, wrzucamy kawałki mięsa i podduszamy przez ok. 3-4 minuty. W tym czasie kroimy surową marchewkę w plastry i dorzucamy do gulaszu.
- KROK 11 Na patelni podgrzewamy odrobinę oleju i wrzucamy pokrojone pieczarki. By zachowały ładny, jasny kolor możemy przed smażeniem skropić pieczarki cytryną. Pieczarki doprawiamy solą i podsmażamy aż się zarumienią. Następnie wrzucamy je do gulaszu. Gotujemy aż mięso będzie miękkie.
- KROK 12 Wykładamy mięso na talerz, polewamy sosem z marchewką i pieczarkami. Całość ozdabiamy natką pietruszki i podajemy.
- KROK 13 Bon appetit!