

## Wołowina po Burgundzku



### SEZONOWY GARNEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	1 kg
<b>cebula</b>	10 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>pieczarki</b>	20 szt
<b>wino czerwone</b>	1 szklanka
<b>przecier pomidorowy</b>	4 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>masło klarowane</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroimy w duże kawałki i smażymy partiami na patelni na kolor brązowy (ważne, żeby nie było zbyt wielu kawałków wołowiny smażonych jednocześnie). Przekładamy usmażoną wołowinę do garnka razem z tłuszczem ze smażenia. Do wołowiny dodajemy przyprawy i wino (bez soli) i dusimy na wolnym ogniu godzinę. Rozgrzewamy kolejną porcję oleju na patelni i smażymy na złoty kolor pieczarki i cebulki (w całości!) i dorzucamy je do garnka z wołowiną. Dusimy kolejną godzinę, podlewając w razie konieczności przegotowaną wodą. Sprawdzamy, czy wołowina jest wystarczająco miękka - dodajemy przecier pomidorowy, solimy, zagotowujemy.