

wołowina po burgundzku z leśnymi grzybami



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
boczek	200 gram
cebula biała	1 sztuka
marchewka	3 sztuki
grzyby leśne	500 gram
wino czerwone wytrawne	750 ml
sól	
mąka	
świeże zioła	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wołowinę kroimy w sporą kostkę i podsmażamy na patelni grillowej. Przekładamy do naczynia do zapiekania
- KROK 2 Boczek kroimy w paski, tak samo marchewkę, cebulę - w kostkę. Wszystko podsmażamy.
- KROK 3 Przekładamy do mięsa, patelnię deglazujemy szklanką wina. Przelewamy do naczynia żaroodpornego, wlewamy jeszcze ok szklankę wina, przykrywamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni na ok 2 godziny. W tym czasie grzyby - jeśli używamy świeżych - myjemy, czyszcimy. Jeśli mrożonych - przelewamy wrzątkiem i odsączamy.
- KROK 4 Dodajemy grzyby do reszty składników i wstawiamy do piekarnika na dodatkową godzinę, jeśli trzeba, uzupełniamy wino.

KROK 5 Ewentualnie zagęszczamy mąką, podajemy z bagietką.