

Govedina Burginjon



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike** pacije masti
- **300 g** govedine, isecene na veće kocke
- **100 g** dimljene slanine
- **300 g** šalota, sitnog luka
- **250 g** smeih šampinjona
- **2** iseckane glavice belog luka
- **1** vezicabuket garni
- **1** kašika paradajz pire
- **750 ml** crnog vina

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte veliku posudu i dodajte 1 kašiku gušcije masti. Zacinite govedinu i pržite do zlatno smee, oko 3-5 minuta, zatim preokrenite i pržite drugu stranu sve dok se meso proprži, dodavajući više masti, ako je potrebno. Izvadite meso na tanjur. U istoj posudi pržite slaninu, luk, gljive, beli luk i buket garni (timijan, peršun i lovorov list) dok se izdinsta. Dodajte paradajz pire i promešajte. To obogacuje bourguignon i cini izvrsnu bazu za gulaš. Zatim vratite govedinu u posudu i promešajte. Prelijte preko toga vino i oko 100 ml vode tako da je meso u tecnosti, ali nije potpuno pokriveno. Zagrejte rernu na 150°C (ventilator 130°C) plin 2. Pokrijte folijom. Zatim kuvajte 3 sata. Ako sos bude voden, uklonite govedinu i povrce sa kašikom i stavite na stranu. Kuvajte sos na visokoj temperaturi nekoliko minuta dok se malo ne zgusne, a zatim vratite govedinu i povrce u posudu.

Ovako.

Savet

Divan sos i u njemu govee meso i povre. Perfektno zainjeno i verujte zaista ukusno. Ja sam ovde koristila kao dodatak i sos koji kupim gotov, jednostavno zato što je vrhunskog kvaliteta i daje izvrsne rezultate. Vi se pridržavajte sastojaka koje sam izlistala i dobijete super jelo.