

## Govedina Burginjon



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

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

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte veliku posudu i dodajte 1 kašiku gušćije masti. Zacinite govedinu i pržite do zlatno smeše, oko 3-5 minuta, zatim preokrenite i pržite drugu stranu sve dok se meso proprži, dodavajući više masti, ako je potrebno. Izvadite meso na tanjir. 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 čini 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 tečnosti, 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 povrće sa kašikom i stavite na stranu. Kuvajte sos na visokoj temperaturi nekoliko minuta dok se malo ne zgusne, a zatim vratite govedinu i povrće u posudu.

Ovako.

## **Savet**

Divan sos i u njemu goveće meso i povrće. Perfektno začinjeno 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 dobićete super jelo.