HOVÄDZIE MÄSO PO BURGUNDSKY OD HUGA

Alebo "Boeuf Bourgignon" je francúzska klasika. Patrí medzi tradičné kulinárske špeciality francúzskej kuchyne. Francúzi obľubujú dlhú prípravu jedál, na čo my nie sme veľmi zvyknutí, ale vyskúšajte tento recept, je to naozaj kulinársky zážitok.

Mojim poradcom bol môj synovec, ktorý má francúzsku kuchársku školu a je veľmi šikovný kuchár. (Kiko ďakujem!)
Spôsobov prípravy je viac, ja som si dal poradiť a nakrájané mäso som deň vopred naložil do červeného vína. Je aj jednoduchší spôsob prípravy a to taký, že všetko robíte priamo bez dlhého čakania. Recept bude v tej rýchlejšej verzii, ale ak chcete a máte chuť sa s jedlom pohrať naložte mäso deň vopred do vína len so soľou a provensálskym korením.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)
1 kg hovädzieho mäsa (najlepšie falošnú sviečkovú alebo hovädzie zadné)
100 gramov slaniny
7 dcl červeného vína
1 veľkú cibuľu
6 mrkiev (300 gramov)
4 strúčiky cesnaku
200 gramov čerstvých šampiňónov
1 veľkú lyžicu hladkej múky alebo škrobu
provensálske korenie (ak nemáte, stačí tymián a rozmarín)
2 bobkové listy
soľ, čierne mleté korenie
1 malú lyžičku cukru (ja som použil med)
2 veľké lyžice rajčinového pretlaku
petržlenovú vňať

Postup:
Pripravte si väčší, kvalitný hrniec s pokrievkou.
V hrnci na rozpálenom oleji osmažte na kocky nakrájanú slaninku. Slaninu vyberte na tanier. V tom istom oleji osmažte kvalitne zo všetkých strán na väčšie kocky nakrájané mäso. Ja som ho najskôr zamiešal so zemiakovým škrobom. Opečené mäso vyložte tiež na tanier.
Vo výkepu, ktorý máte v hrnci (podľa potreby dolejte trochu oleja) osmažte nakrájanú cibuľu. Keď je cibuľa skoro hotová pridajte na hrubé kolieska nakrájanú mrkvu, chvíľu osmažte. Potom pridajte 4 rozpučené cesnakové strúčiky.
Teraz do hrnca dajte nazad slaninu a mäso. Pridajte soľ, mleté čierne korenie, 2 bobkové listy, provensálske korenie, 7 dcl červeného vína, trochu vývaru, (použil som bujón) a 2 veľké lyžice rajčinového pretlaku.
Dôkladne zamiešajte, priveďte do varu, zakryte pokrievkou, znížte oheň takmer na minimum a duste v hrnci minimálne 2 hodiny. V niektorých receptoch sa píše, že potrebujete 4 hodiny, ale ak máte kvalitné, jemné mäso, stačia 2, potom by sa už mäso príliš rozvarilo.
Mäso zalejte len po jeho povrch, priebežne je lepšie vývar dolievať aby nebola omáčka riedka.

Priebežne kontrolujte a dôkladne miešajte.
Keď je mäso takmer hotové osmažte na panvici do zlata šampiňóny a pridajte ich k mäsu spolu s nakrájanou petržlenovou vňaťou.
Keď je mäsko mäkké, tak že sa rozpadáva, dochuťte omáčku ak je to potrebné soľou, korením a lyžičkou medu (alebo cukru).
Ak je omáčka príliš riedka, pridajte trochu múky alebo škrobu, ktorý rozmiešate v malom množstve vody.
HOTOVO!

Už len pripraviť zemiakovú kašu, ktorá je najtradičnejšou prílohou k tejto špecialite, naliať si pohár dobrého vína, pustiť si francúzsky šansón a užiť si s ľudmi, ktorých máte radi toto fantastické jedlo!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo