



Burgundské hovädzie

Ingrediencie

- 500 g hovädzie mäso
- 10 g MAGGI Tekutý bujón Hovädzí
- 50 g Slaninové kúsky
- 200 g šampiňóny
- 1 menšie cibuľa
- 6 g cesnak
- 0.5 lyžička rozmarín
- 1 lyžička tymián
- 250 g suché červené víno
- 3 g bobkový list
- 1 stredná mrkva
- 3 g Korenie, korenie, mleté
- 20 g Paradajkový pretlak
- 1 lyžica repkový olej
- 1 štipka soľ

Postup

1. Hovädzie mäso nakrájajte na kocky. Dochuťte soľou a korením.
2. Vo veľkom hrnci rozohrejte olej na strednom plameni. Osmažte kúsky hovädzieho mäsa, kým nie sú zo všetkých strán dobre opečené. Hovädzie mäso vyberieme a dáme bokom.
3. Do rovnakého hrnca pridáme 50 g na kocky nakrájané údené slaniny. Vyprážame do chrumkava, kým sa tuk nevypáli.
4. 1 mrkva nakrájame na plátky, 200 g šampiňónov na štvrtky, 1 cibuľu na malé kocky a nasekáme 3 strúčiky cesnaku.
5. Do hrnca so slaninou pridajte mrkvu, huby, cibuľu a cesnak. Smažte, kým zelenina nezmäkne a cibuľa zosklovatí.
6. Pridajte 1 polievkovú lyžicu paradajkového pretlaku a premiešajte. Opražajte 2 minúty.
7. Vráťte hovädzie mäso do hrnca. Pridajte 250 ml suchého červeného vína, 1 lyžicu hovädzieho vývaru Maggi, 1 bobkový list, 3 bobule nového korenia, vetvička rozmarínu a vetvička tymiánu. Všetky ingrediencie zmiešame dohromady, potom hrniec prikryjeme a dusíme 1,5–2 hodiny, kým mäso nezmäkne a omáčka nez hustne. V prípade potreby ešte dochuťte soľou a korením.

🕒 146

⊕ 4

sacharidy	14.65 g
energie	492.83 kcal
tuky	19.67 g
proteín	35.13 g