



Carne de vită bourguignon

Dificultate ușoară

Timp de preparare 15 min

Timp total 1h 40 min

Dimensiune de servire 6 porții

Ingrediente

- 200 - 250 g ceapă, tăiată jumătăți
- 3 căței de usturoi
- 20 g ulei de măsline
- 100 - 200 g slănină afumată, tăiată bucățele
- 800 g carne de vită, fără os, tăiată cuburi (2-3 cm) (de preferință rasol, pulpă, carne de la gât sau falcă)
- 15 g amidon de porumb (optional)
or 15 g făină (optional)
- 250 g vin roșu, corpulent
- 150 g apă
- 1 linguriță sare, sau după gust
- 2 prize piper negru măcinat, sau după gust
- 1 bouquet garni (dafin, cimbru și pătrunjel)
- 200 g ciuperci champignon, proaspete, tăiate lamele
- 400 g morcovi, tăiați rondele

Pregătire

1. Puneți în bol ceapa, usturoiul și uleiul de măsline, mărunțiți 3 sec./viteza 5.
2. Adăugați slăcina afumată, carnea de vită și amidonul de porumb, sotați 8 min./120°C/invers/viteza lingură, fără paharul de măsurare.
3. Adăugați vinul roșu, apa, sarea, piperul, bouquet garni și gătiți 40 min./100°C/invers/viteza 1.
4. Adăugați ciupercile și morcovii și continuați să gătiți 40 min./100°C/invers/viteza 1, punând coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare, pentru a evita stropirea. Înlăturați bouquet garni. Serviți fierbinte, cu garnitură de piure de cartofi, de orez sau paste fierte.

Sugestii & Sfaturi

- Pregătiți bœuf bourguignon în ajun. Prin reîncălzire, își va dezvălui întreaga savoare.