



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Wołowina po burgundzku


Czas przygotowania: 2 godziny  
Czas pieczenia maksymalnie: 3 godziny  
Liczba porcji: około 2500 g

W 100 g dania:

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Wartość energetyczna | 205 kcal |
| Węglowodany          | 3 g      |
| - W tym cukry        | 1 g      |
| Białko               | 17 g     |
| Tłuszcze             | 14 g     |

### Składniki

|  |                      |
|--|----------------------|
| <input type="radio"/> wołowina - łopatka, mostek lub karczek | 1500 g               |
| <input type="radio"/> boczek surowy wędzony lub parzony      | 250 g                |
| <input type="radio"/> czerwone, wytrawne wino np. Merlot     | 500 ml               |
| <input type="radio"/> domowy bulion wołowy                   | 500 ml               |
| <input type="radio"/> pieczarki białe np. malutkie           | 350 g                |
| <input type="radio"/> marchew                                | 150 g                |
| <input type="radio"/> cebula                                 | 200 g                |
| <input type="radio"/> czosnek                                | 4 ząbki              |
| <input type="radio"/> koncentrat pomidorowy                  | 2 łyżki              |
| <input type="radio"/> olej roślinny do smażenia              | 2 łyżki              |
| <input type="radio"/> masło klarowane                        | 2 łyżki - około 30 g |
| <input type="radio"/> mąka pszenna np. uniwersalna           | 2 łyżki - około 30 g |
| <input type="radio"/> świeży tymianek                        | kilka gałązek        |
| <input type="radio"/> natka pietruszki                       | kilka gałązek        |
| <input type="radio"/> listek laurowy                         | 2 sztuki             |
| <input type="radio"/> sól                                    | pół łyżeczki         |
| <input type="radio"/> pieprz                                 | 1/3 łyżeczki         |

 Ukryj zdjęcia

## Wołowina po burgundzku



Danie to po wstępnym przygotowaniu umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy pod przykryciem w piekarniku przez minimum dwie, do trzech godzin. Jeśli zatem masz naczynie, które możesz używać również na kuchence, to po podsmażeniu składników na patelni, umieszczasz je w naczyniu docelowym, w którym wołowina po burgundzku będzie się piec w piekarniku. Jeśli nie, to z garnka przenosisz składniki do naczynia żaroodpornego i dalej postępujesz zgodnie z przepisem.

Do swojej wołowiny nie dodaję cebulek marynowanych, ale można to zrobić. Jeśli masz je w domu i planujesz dodać, to przygotuj około 40 gramów (do 15 sztuk) takich cebulek. W treści przepisu dam znać, kiedy je dodać.

### ▼ Krok 1: Zarumień boczek

Na dużą patelnię wyłóż dwie łyżki oleju roślinnego do smażenia oraz 250 gramów wędzonego (surowy lub parzony) boczku pokrojonego w kostkę. Całość podsmażaj około 10 minut na średniej lub nieco wyższej mocy, aż boczek ładnie się zarumieni. Po tym czasie przełóż go szczypcami go garnka (lub naczynia żaroodpornego) i odstaw na bok. Na pozostawionym tłuszczu będziesz podsmażać wołowinę.

### ▼ Krok 2: Podsmaż kawałki wołowiny

1,5 kg wołowiny (u mnie 1000 gramów łopatki i 500 gramów karczku) pokrój na kawałki wielkości do 2 cm. Na nagrzaną patelnię z tłuszczem kładź porcję mięsa i podsmażaj przez około dwie minuty na stronę na wyższej mocy palnika (bez przykrywki). Zarumienione mięso przekładaj szczypcami do garnka w którym jest już boczek. Wołowinę podsmażałam tak w trzech turach. Patelni nadal nie wyłączaj.

### ▼ Krok 3: Dodaj warzywa i przyprawy

Na nagrzaną patelnię z resztami tłuszczu (w razie potrzeby dodaj nieco oleju) wyłóż jeszcze obraną i pokroją w półplasterki marchew oraz obraną i pokrojoną na większe kawałki cebulę (u mnie 200 gramów cebulek szalotek). Warzywa smaż około cztery minuty na wyższej mocy. Na koniec dodaj też obrane i pokrojone w plasterki cztery ząbki czosnku, a po chwili całość przełóż do garnka mięsem. Patelnia nie będzie już potrzebna.

W garnku umieść też dwa listki laurowe oraz pół łyżeczki soli i 1/3 łyżeczki pieprzu, a także dwie łyżki mąki pszennej. Całość wymieszaj i "smaż" w garnku przez pięć minut.

*Porada:* Jeśli nie chcesz lub nie możesz używać mąki pszennej, to zastąp ją mąką lub skrobią kukurydzianą.



#### ▼ Krok 4: Dodaj bulion i wino

Jeśli masz naczynie gotowe do zapiekania to nie przenosisz składników. Jeśli tak jak ja użyłaś/eś zwykłego garnka, to całość przekładasz do dużego naczynia do zapiekania z przykrywką. Do przygotowanych składników wlej 500 ml czerwonego (najlepiej wytrawnego lub ewentualnie półwytrawnego wina) np. Merlot, Pinot Noir. Wlej też 500 ml domowego bulionu wołowego. Dodaj również dwie łyżki koncentratu pomidorowego, a także po kilka gałązek tymianku i natki pietruszki (natkę można na tym etapie pominąć).

*Porady:* W tym momencie można też dodać do 40 gramów cebulek marynowanych. Domowy bulion wołowy zamień w ostateczności na wodę z dobrej jakości ekologiczną kostką wołową. Jeśli wolisz mniej intensywny smak wina w daniu, to wlej mniej wina, za to więcej bulionu.

#### ▼ Krok 5: Odstaw do pieczenia

Całość tylko lekko zamieszaj, przykryj przykrywką i umieść w piekarniku nagrzanym do 175 stopni (pieczenie góra/dół). Wybierz środkową lub nieco niższą półkę. Wołowinę po burgundzku "piecz" tak minimum dwie godziny (możesz sprawdzić po tym czasie, czy miękkość mięsa i sos Ci odpowiada), ale nie dłużej niż łącznie trzy godziny. Po tym czasie warto usunąć sztywne "gałązki" po tymianku.

#### ▼ Krok 6: Dodaj podsmażone pieczarki

Pod koniec pieczenia podsmaż pieczarki. Na nagrzaną patelnię wyłóż dwie łyżki masła klarowanego oraz 350 gramów oczyszczonych pieczarek (małe w całości, lub duże pokrojone na mniejsze kawałki). Podsmażaj je przez 10 minut, przemieszczając je na patelni w trakcie smażenia. Ostrożnie wysuń naczynie z wołowiną w sosie i dodaj podsmażone pieczarki.

#### ▼ Krok 7: Piecz 20 minut i podawaj

Całość wymieszaj i odstaw do piekarnika (można już bez przykrywki) na ostatnie 20 minut pieczenia. Wołowinę po burgundzku podawaj ze świeżą natką pietruszki i ulubionym pieczywem. Świetnie smakuje z ziemniakami w dowolnej formie, z makaronami lub z ryżem albo z kaszą.

Po przestudzeniu danie trzymaj w lodówce nawet do tygodnia. Można je podgrzewać na płycie lub w piekarniku.

Źródło przepisu z moimi zmianami Cafedelites.  
Smacznego.



**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

