

detkityumen.ru

Говядина по бургундски



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина 1 кг.

Красное сухое вино 200 мл.

Морковь 1 шт.

Лук 1шт.

Мука 30 гр.

Томатная паста 1 ст./л.

Бульон говяжий 1 л.

Растительное масло 50 мл.

Чеснок 2 зуб.

Тимьян 1 веточка.

Лавровый лист 2 шт.

Розмарин 1 веточка.

Черный перец, соль по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛУКА:

Небольшие головки лука 8 шт.

Бульон говяжий 100 мл.

Лавровый лист 2 лист.

Сливочное масло 30 гр.

Оливковое масло 30 гр.

Соль, черный перец по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИБОВ:

Шампиньоны 400 гр.

Говяжий бульон 100 мл.

Оливковое масло 30 гр.
Чеснок 1 зуб.
Петрушку по вкусу.
Соль, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Бёф бургиньон - одно из величайших классических рецептов французской кухни крестьянского происхождения. Это блюдо очень вкусное, оно может быть подано как самостоятельно, так и вместе с рисом или лапшой. Этот рецепт возник на родине знаменитого одноименного красного вина, в котором говядина готовится медленно. Длительная варка мяса в маринаде позволяет сделать его очень нежным. Попробуйте это блюдо, оно вас точно зацепит!

Чтобы приготовить это блюдо, необходимо для начала нарезать мякоть говядины пластинами размером примерно 10 см и толщиной 1 см. Потом нужно в большой кастрюле с антипригарным покрытием нагреть растительное масло и обжарьте мясо на сильном огне, кладя по несколько кусков за раз на достаточном расстоянии друг от друга. Обжаривать куски мяса со всех сторон в течение нескольких минут, часто переворачивая их щипцами. Когда мясо подрумянится, выложить его на отдельную тарелку. Далее необходимо очистить лук и морковь, нарезать их кубиками и выложить их в кастрюлю, в которой готовили мясо. Готовить на среднем огне примерно 10 минут. Когда овощи станут золотистыми, добавить мясо, приправить солью и черным молотым перцем, перемешать все и примерно через пять минут приготовления, когда мясо высохнет, в два приема всыпать просеянную муку, перемешивая после каждого. Далее содержимое кастрюли выложить в форму для запекания. Влить красное сухое вино, томатную пасту, растворенную в бульоне, говяжий бульон. Жидкость должна покрывать мясо как минимум на 1 см выше него. Также нужно добавить лавровый лист, тимьян и розмарин, свернутые в пучок, перевязанный ниткой, и измельченный чеснок.

Кастрюлю накрыть фольгой и убрать в разогретую до 250 градусов духовку на 30 минут, чтобы жидкость закипела, а затем температуру снизить до 150 градусов и готовить еще 2 часа. Спустя назначенное время выключить духовку и дать блюду остыть.

Тем временем можно подготовить остальные продукты. В сковороду положить сливочное масло, добавить немного оливкового и лавровый лист. Как только масло растопится, выложить очищенные небольшие головки лука и поджарить его в течение 10 минут. Затем добавить 100 мл говяжьего бульона, накрыть сковороду крышкой и варить около 20 минут, пока лук не станет мягким и золотистым.

Теперь нужно очистить грибы шампиньоны от земли и разрезать их на четвертинки или половинки, если они маленькие. На сковороде в растительном масле обжарить мелко нарезанный чеснок. Добавить грибы и жарить их 5-10 минут на сильном огне, затем посолить, поперчить, добавить немного бульона и готовить еще 15 минут. В конце посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Когда бульон остынет, необходимо достать куски мяса из формы и поместить их в кастрюлю. Убрать пучок ароматных трав. Оставшийся от варки мяса сок перелить в сотейник. Также добавить в него жидкость от варки грибов, а грибы выложить к мясу. Тоже самое сделать и с вареным луком.

Далее с помощью погружного блендера нужно сделать пюре из содержимого в сотейнике. Довести все до легкого кипения и продолжать варить около 15-20 минут до загустения. Готовый соус влить в кастрюлю с мясом и перемешать. Ваш Бёф бургиньон готов. Подавать его в качестве самостоятельного блюда, либо с рисом, свежей пастой или картофелем.

Приятного аппетита!!!

12.11.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/771/