



JERNEJ KITCHEN

GOVEDINA PO BURGUNDSKO

Govedina po burgundsko je kuhana počasi, tako da je meso mehko in sočno ter bogatega okusa z dodatki gob, korenja in čebulic. Slasten recept!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	155	MINUT
ČAS SKUPAJ:	170	MINUT

GOVEDINA PO BURGUNDSKO

500 ml rdečega vina (npr. Merlot, Shiraz)

900 g goveje pleče, očiščeno maščob in žil

2 žlici rastlinskega olja

1 žlica masla

2 korenja

2 čebuli

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

2 žlici gladke bele moka

1 lovorov list

1 vejica timijana

2 vejici peteršilja

1 čajna žlička mletega popra

1/4 žličke mletih klinčkov

750 ml goveje jušne osnove

3 stroki česna

100 g slanine ali pancete

200 g šampinjonov

1 žlica sesekljanega peteršilja

VINO POKUHAMO

Rdeče vino damo v kozico, pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da vino zavre in pri rahlem vretju kuhamo 15 minut. Odstavimo z ognja.

GOVEDINO POPEČEMO

Goveje pleče narežemo na približno 4 cm velike kose. Večji lonec z dvojnimi dnom (ali litoželezni lonec) pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in žlico masla. Ko se začne maslo peniti, dodamo govedino in jo enakomerno popečemo na vseh straneh, približno 4 minute. V kolikor je potrebno jo popečemo v dveh intervalih. Meso prestavimo na krožnik. Korenje, česen in čebulo olupimo ter narežemo na 1 cm velike rezine. V isti lonec (brez dodajanja maščobe), damo narezano korenje, česen in čebulo. Pri šibkem ognju pražimo 5 - 8 minut, nato dodamo paradižnikov koncentrat, premešamo in rahlo pokuhamo.

GOVEDINA PO BURGUNDSKO SKUHAMO

Govedino pomokamo in premešamo, da se moka enakomerno razporedi po popečenem mesu. V lonec k zelenjavi dodamo meso in kuhamo še 5 minut, občasno premešamo. Dodamo lovorov list, timijan, peteršilj, mleti poper in mlete klinčke. Zalijemo z govejo jušno osnovo, dobro premešamo, tudi po dnu posode, da zajamemo vse arome. Prilijemo še pokuhano rdeče vino. rahlo solimo, povečamo ogenj in kuhamo tako dolgo, da zavre. Nato ogenj zmanjšamo. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 2 uri - 2 uri in pol pri šibkem ognju.

NASVET

Moka se bo skuhalo in ne bo imela surovega okusa.

Sveže začimbe poljubno zvežemo skupaj, da jih bomo potem

80 g odcejenih vloženih srebrnih
čebulic

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
večji lonec z dvojnimi dnoma
rezalna deska
kuhinjski nož
ponev
kuhalnica

[lažje pobrali iz govedine.](#)

GOVEDINA PO BURGUNDSKO

Govedino po burgundsko po okusu še dodatno solimo in popramo. Razdelimo med štiri krožnike in postrežemo. Poljubno posujemo s sveže sesekljanim peteršiljem. Postrežemo z izbrano prilogo. K jedi se odlično poda [kremast pire krompir](#), [pastinakov pire](#) ali [cvetačni pire](#). Dober tek

PREPRAŽIMO SLANINO IN ŠAMPINJONE

Lonc z govedino odkrijemo, odstranimo začimbe in kuhamo še 15 minut pri šibkem ognju, da se omaka zgosti in rahlo povre. V ločeni ponvi prepražimo na kocke narezano slanino, približno 4 - 5 minut, oziroma tako dolgo, da je slanina hrustljava in zlato rjave barve. Slanino vzamemo iz ponve, dodamo žlico masla v isto ponev ter dodamo očiščene in razpolovljene šampinjone, strt strok česna in sesekljan peteršilj. Pri šibkem ognju kuhamo 5 minut. Popečeno slanino damo nazaj h gobam, premešamo in dodamo v lonc h govedini. Dodamo še srebrno čebulico, premešamo.

NASVET

[V kolikor omaka ni dovolj gosta, iz jedi odstranimo meso in zelenjavo. Omako precedimo v kozico in postavimo na zmeren ogenj. Pri šibkem vretju kuhamo 5 - 10 minut, da se omaka zgosti.](#)