

## RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

### BEEF BOURGUIGNON

Tradiční francouzský pokrm spojuje vyztřalé hovžzí maso s bohatým burgundským vínem, pomalu vařeným s jemnými cibulkami, houbami a slaninou. Každé sousto přenáší chuť malebných vinic a útulných hospůdek, čímž oslavuje pravou esenci burgundské kuchyně. Skvěle se snoubí s našimi vybranými víny a slibuje nezapomenutelný kulinářský zážitk!

### SUROVINY PRO 4 - 5 OSOB:

1,2 kg hovžzího masa (kliška)  
0,2 kg slaniny  
0,5 kg cibule  
0,3 kg řapíkatého celeru  
0,5 kg mrkve  
0,25 kg žampiónů  
1 lžíce rajského protlaku  
5 lžic hladké mouky  
0,4 l červeného vína  
0,6 l hovžzího vývaru  
0,15 kg nakládané cibulky  
tymián  
rozmarýn  
bobkový list  
olej  
sůl  
pepř



### POSTUP:

Na přípravu slavného francouzského beef bourguignon nakrájejte očištěnou cibuli, mrkev a řapíkatý celer na kostičky. Slaninu nakrájejte na nudličky a opékejte na rozpáleném oleji dozlatova. Slaninu vyjměte a do hrnce vložte hovžzí maso. Opékejte ho ze všech stran, aby se zatáhlo, poté ho vyjměte a odložte stranou.

Do výpeku přidejte zeleninu a zvolna restujte. K zeleninové směsi přidejte lžici rajského protlaku, promíchejte a lehce zarestujte. Vše zaprášete hladkou moukou a zalijte červeným vínem a hovžzím vývarem. Vraťte maso do hrnce, promíchejte a přidejte svazeček bylinek. Přikryjte pokličkou a nechte lehce probublávat.

Nakládané cibulky překrájejte na poloviny, žampiony na čtvrtky a vše zprudka orestujte. Jakmile je maso měkké, vraťte do hrnce orestovanou slaninu, žampiony a cibulky. Krátce provařte a podávejte.