Wołowina po burgundzku

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **francuska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- wołowina (szynka, łopatka lub udziec) - 800-900 g
- pieczarki małe białe - 250 g
- marchewka - 2 szt.
- cebula szalotka - 2-3 szt.
- czosnek - 2-4 ząbek
- wędzone śliwki - 5 szt.
- wino czerwone - 200 ml
- bulion domowy - 200 ml
- przecier pomidorowy domowy - 100 ml
- liście laurowe - 3 szt.
- tymianek świeży posiekany - 1 łyżka
- papryka wędzona słodka - 1 łyżeczka
- chili - 1/2 łyżeczka
- pieprz - 1/2-1 łyżeczka
- sól - 1/2-1 łyżeczka
- masło klarowane - 1 łyżka
- szybkowar -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wołowinę pokroić w sporą kostkę.
Obsmażyć na maśle klarowanym.
Przełożyć do szybkowara.

KROK 2: Pieczarki pokroić na pół lub na ćwiartki jak większe.
Marchew pokroić w półplasterki, cebulę w piórka. Śliwki pokroić w kostkę.

KROK 3: Na tej samej patelni, na której obsmażaliśmy wołowinę podsmażyć cebulę, marchewkę i pieczarki.

KROK 4: Podsmażone warzywa przełożyć do wołowiny. Wlać wino, bulion i przecier. Dodać śliwki i przyprawy.

KROK 5: Doprowadzić do wrzenia. Przykryć pokrywą szybkowarową.

KROK 6: Gotować 40 minut. Po odblokowaniu pokrywy można jeszcze chwilę pogotować bez przykrycia, aby odparować sos.

KROK 7: Podawać z ziemniakami i surówką lub z bagietką.

KROK 8: Gulasz smakuje doskonale również na drugi dzień.