

Boeuf Bourguignon

Toplam 335 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 170 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 9/10

Boeuf bourguignon, Burgonya'nın kışın şarapta pişen dana yahnisi; mantar ve arpacık soğanla zenginleşir.

Malzemeler

- 900 gr Dana kuşbaşı
- 2.5 su bardağı Kızartma yağ
- 300 gr Mantar
- 12 adet Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Un
- 50 gr Tereyağı

Yapılış

- Dana etini iri parçalara ayırarak havluyla kurulayın.
- Eti tereyağı ve az yağda 10 dakika her yüzü renk alana kadar kızartın.
- Unu ekleyip 2 dakika kavurun, sos daha sonra pürüzsüz bağlayın.
- Şarap, soğan, havuç ve mantar tencereye ekleyin.
- Yemeği kısık ateşte 2 saat 30 dakika et yumuşayana kadar pişirin.
- Sosu 8 dakika açtıkça tencereyi maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tencereye tek kat yerleştirip kızartma buharlaşma lezzet kabuğunu engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi veya tereyağılı ekmekle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt