





Boeuf Bourguignon

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wołowina - 600 gramów
- wędzony boczek - 150 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- czerwone wino - 300 mililitrów
- gałązki świeżego tymianku - 4 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę, boczek oraz cebulę pokrój w kostkę o grubości 2 cm. Czosnek posiekaj a marchewkę pokrój w półplastry.
2. W garnku przesmaż mięso, dodaj boczek, marchewkę, cebulę, czosnek oraz koncentrat pomidorowy i smaź chwilę razem. Pieczarki pokrój w cząstki, przesmaż na rozgrzanej patelni i wsyp do garnka. Następnie wlej wino, dodaj ziele angielskie i liść laurowy. Poczekaj, aż wino odparuje o połowę. Dodaj gałązkę tymianku.
3. Do garnka wlej 600 ml wody i aby wydobyć pełny smak dania dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr. Garnek przykryj i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Gotową potrawę podawaj np. z kaszą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl