



przepisy.pl

Wołowina po burgundzku podana z kaszą



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- wołowina np. karkówka - 1 kilogram
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 2 opakowania
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- wędzony boczek - 200 gramów
- ząbki czosnku - 200 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 2 opakowania
- szalotki - 10 sztuk
- marchewka - 1 sztuka
- pieczarki - 500 gramów
- czerwone wino, najlepiej Pinot Noir - 500 mililitrów
- kasza gryczana w torebce - 3 opakowania
- świeży rozmaryn, gałązka - 1 sztuka
- świeży tymianek, gałązka - 1 sztuka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojony w grubszą kostkę boczek. Gdy się dobrze wytopi, dodaj przekrojone na pół szalotki i smaż dłuższą chwilę, aż się zeszkłą. Dodaj przekrojone na pół pieczarki i marchew pokrojoną w pół plastry.
2. Po tym czasie zbierz podsmażone produkty i odłóż je na bok. W tym samym garnku przesmaż pokrojona w gruba kostkę 2 na 2 cm wołowinę. Gdy delikatnie zbrązowieje zalej ją czerwonym winem. Wszystko razem gotuj na szybkim ogniu aż wino prawie zupełnie odparuje. Dodaj wtedy pomidory z puszki i pół szklanki wody.
3. Dodaj przyprawy, posiekany czosnek, pieprz ziele angielskie, liść laurowy, rozmaryn, tymianek oraz Knorr Naturalnie smaczne. Nada o potrawie odpowiedniego smaku oraz poprawi konsystencję sosu.
4. Całość duś pod przykryciem około 30 minut. Po tym czasie do garnka przelóż na powrót podsmażone produkty. Wszystko razem duś jeszcze około 20 minut do momentu aż mięso będzie miękkie.
5. W garnku ugotuj kasze gryczaną według zaleceń producenta. Ugotowaną kasze podawaj z gulaszem.

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