Автор: Administrator
19.06.2019 00:00 - Обновлено 10.07.2019 09:03



Бёф бургиньон или иными словами говядина по-бургундски относится к блюдам традиционной французской кухни. Его основа – немного обжаренные небольшие кусочки говядины, тушеные в густом соусе из говяжьего бульона с добавлением вина и овощей: лука, грибов, чеснока, моркови.

Ингредиенты к Бёф бургиньону

Для приготовления блюда понадобится:

- Постная говядина – 1 кг
- бекона - 180 г
- 2 среднего размера моркови
- 10 шт. луковец шалота
- красное сухое вино - 750 мл
- говяжий бульон - 500 мл
- томатная паста - 2 ст. ложки
- мука - 4 ст. ложки
- соль - 2 ч ложки
- Чеснок - 2 зубка
- Тимьян и петрушка - 2-3 веточки
- 1 лавровый лист
- растительное масло
- сливочное масло - 50 гр.
- черный молотый перец

Приготовление блюда:

Блюдо готовится следующим образом. Бекон нарезается небольшими кусочками. Затем в глубокой сковороде или сотейнике разогреваем растительное и сливочное масло, в котором выжариваем подготовленный бекон в течении 4-5 минут. Шумовкой извлекаем обжаренный бекон на тарелку. Теперь приступаем к говядине. Вымытое и просушенное

бумажным полотенцем мясо нарезается на порционные куски размером с яйцо. Жир, в котором топился бекон, разогревается и в нем обжариваются кусочки мяса до получения приятной подрумяненной поверхности. Мясо закладывать в сотейник нужно поэтапно, так как его достаточно много и за один раз обжарить его до нужного состояния не получится. Обжаренные порции одна за одной выкладываются в емкость с беконом. Пока мясо жарится, можно подготовит овощи. Предварительно вымытая и очищенная морковь нарезается брусочками, лук режется средними кусочками. Овощи обжариваются в том же жире, что и мясо. После этого к овощам выкладывается мясо с беконом, к ним добавляется мука и ингридиенты перемешиваются. В сотейник выливаем нужное количество вина и бульона, туда же добавляем томатную пасту. Перемешиваем. Жидкость должна лишь слегка покрывать мясо. Теперь очередь специй и зелени. Тимьян и петрушка режется, чеснок немного придавливается ножом, добавляется перец и соль по вкусу, лавровый лист. Блюдо ставится на небольшой огонь, доводится до кипения и тушится порядка 3 часов.