Beef Bourguignion

Słynne danie w wersji pełnej smaku i aromatu. Można podawać ze świeżym pieczywem.

Czas na High: 6 godz.
Czas na Low: 9-10 godz.
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki

- Mąka
- Sól morska i pieprz
- 700 g steku wołowego pociętego w 2,5 cm kostki
- 1 dużej marchwi obranej i pokrojonej w plasterki
- średniej pokrojonej cebuli
- 3 plastry gotowanego bekonu pokrojonego w 2,5 cm kawałki
- 150 ml bulionu wołowego
- 240 ml czerwonego wina Burgund
- 7-8 g przecieru pomidorowego
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 1 gałązka świeżego tymianku
- 1 ziarno ziela angielskiego
- 225 g świeżych grzybów pokrojonych w plasterki

Wykonanie:

Obtoczyć wołowinę w mące i doprawić solą i pieprzem. Opcjonalnie można podsmażyć mięso na dużym ogniu, aż do zbrązowienia.
Umieścić mięso w naczyniu kamionkowym i dodać pozostałe składniki.
Położyć pokrywkę i gotować w wolnowarze Crock-Pot na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 6 godzin, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.