



Бёф бургиньон

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 2 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Comhair SE с 2012 года

Приготовление

2 моркови
2 головки репчатого лука
1 кг говядины, Для тушения, по 60 г на порцию
750 дл красного вина, Бургундское
200 г шампиньонов
150 г шпика кубиками
1 зубчик чеснока
1 ч. л. томатного пюре
Соль
Перец

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air humid

Морковь помыть, очистить и нарезать кубиками размером 2 см. Луковицы очистить и мелко нарезать. Очистить и раздавить зубчик чеснока.

Засыпать все ингредиенты в фарфоровую форму, добавить приправы и хорошо перемешать.

Поставить фарфоровую форму на решетку в нагретой духовке. Довести до готовности.

Put the pastry in

Hot air humid 160 °C в течение 2 Hrs

1 ст. л. загустителя соуса, напр. Maizena Express

Замешать загуститель соуса с 3 ст. л. воды. Спустя 1½ часа вынуть фарфоровую форму из печи, добавить загуститель соуса и коротко осторожно перемешать. Вернуть фарфоровую форму в духовку. Готовить еще 30 минут, чтобы мясо стало нежным.

Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

