



LIELLOPS BURGUNDIJAS GAUMĒ NO HUGO





Vai arī "Boeuf Bourguignon" ir franču klasika. Legēndārs un teiksmām apvīts ēdiens, ko katrā reģionā gatavo atšķirīgi. Frančiem patīk gatavot ilgi un piņķerīgi, kas nav manā stilā, bet kāre nobaudīt šo ēdienu guva virsroku. Svarīgi izvēlēties kvalitatīvu gaļu – vēlams no jaunlopa filejas vai



pakaļkājas daļas, līdz ar to sautēšanas laiku samazinot tieši uz pusi. Vīnu, visideālākajā gadījumā, izvēlēties Burgundieti (man gan trāpījās no Spānijas).

Jums būs nepieciešams:

1 kg jaunlopa gaļas (var liellopu, bet tad gatavošana būs ilgāka)

100 gramu bekona

700 ml sarkanvīna

1 liels sīpols

6 burkāni (300 gramu)

4 ķiploka daiviņas

200 gramu svaigu sēņu

1 ēdamkarote miltu vai cietes

Provansas garšvielu maisījums (ja nav, pietiek ar timiānu un rozmarīnu)

2 lauru lapas

Sāls, malti melnie pipari

1 tējkarote cukura (es izmantoju medu)

2 ēdamkarotes tomātu biezeņa

Pētersīļi

Process:

Atrodiet sautējamo katlu ar biezākām sienām un vāku.

Apcepiet ne smalkos kubiņos sagrieztu bekonu tieši katlā. Atlieciet malā uz šķīvja. Tajā pašā katlā labi apcepiet prāvākos kubiņos sagrieztu gaļu no visām pusēm. Pirms tam to apviļāju kartupeļu cietē. Ja taukvielas ir maz, pievienojiet nedaudz eļļu. Apcepto gaļu arī atlieciet malā uz šķīvja. Turpat katlā, tajās pat taukvielās, apcepiet ne pārāk smalki sasmalcinātu sīpolu. Kad sīpoli tapuši caurspīdīgi, pievienojiet parupji sagrieztus burkānus, apcepiet. Tad beigu posmā pievienojiet ķiploku daiviņas, arī visu apcepiet.

Tagad lieciet atpakaļ katlā bekonu un gaļu. Pievienojiet sāli, maltus melnos piparus, lauru lapas, Provansas garšvielas, 700 ml sarkanvīna, nedaudz buljona un tomātu biezeni. Rūpīgi samaisiet, uzvāriet, pārliciet vāku, samaziniet uguni līdz minimumam un lēni vāriet vismaz 2 stundas. Raugieties lai sautējums būtu pārklāts ar šķidrumu, bet ne vairāk, vajadzības gadījumā papildinot buljonu.

Kad gaļa ir gandrīz gatava, apcepiet sēnes uz pannas zeltainas un pievienojiet tās gaļai kopā ar sasmalcinātiem pētersīļiem.

Kad gaļa ir gatava (tā viegli dalās), noprovējiet, vajadzības gadījumā bagātiniet ar sāli, pipariem. Pievienojiet medu (vai cukuru). Ja mērce liekas pār šķidru, pievienojiet ūdeni atšķaidītu cieti. GATAVS!!

Piedevās, tradicionāli, pasniedz kartupeļu biezeni.



Protams, glāze laba vīna un veca franču plate ir ieteicama ar šo ēdienu, un teleportēs Jūs tieši uz kādu no Provansas vīna dārziem!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo