

# Govedina na burgundski način

## Za 6 osoba

800 g junetine  
180 g slanine  
so i biber  
ulje  
300 g šargarepe  
2 glavice crnog luka  
3 čena belog luka  
2 dl fonda (kocka goveđe supe)  
2 dl crnog vina  
 $\frac{1}{2}$  dl konjaka  
kašika majčine dušice  
1 dl paradajz soka  
30 g margarina  
3 kašike brašna  
200 g malih glavica luka  
250 g šampinjona

## Prilog

više vrsta hleba za tost  
salata od svežeg povrća

## Dekoracija

svež peršun  
čeri paradajz

## Način pripreme

1. U tiganju na malo ulja propržiti slaninu dok ne postane hrskava. Izvaditi je i ostaviti sa strane. Na istom ulju propržiti komadiće junetine, prethodno začinjene i obrašnjavljene. I njih izvaditi sa strane.
2. U istom tiganju prodinstati luk i šargarepu oko 10 minuta. Na samom kraju dinstanja dodati beli luk. Zatimsve flambirati konjakom.
3. U tiganj dodati sok od paradajza. Sjediniti meso i slaninu sa povrćem i sve to začiniti majčinom dušicom i drugim začinicima, po ukusu.
3. Sve sastojke preručiti u vatrostalnu posudu, pa to naliti supom i vinom u razmeri 1:1 (koliko supe toliko vina). Promešati i staviti u zagrejanu pećnicu na 190 stepeni. Peći 40 minuta. Nakon toga dodati propržene šampinjone i luk i vratiti u pećnicu na još 10 minuta.
4. Gotovo jelo začiniti seckanim peršunom i paradajzom. Uz jelo servirati prepečen hleb.