

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.