

Boeuf Bourguignon

Toplam 185 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 9/10

Burgonya'nın karamiz şarapta ağı pişen dana yahnisi, mantar ve arpacık soğanla zenginleşir.

Malzemeler

- 900 gr Dana kuşbaşı
- 2.5 su bardağı K1rm şarap
- 300 gr Mantar
- 12 adet Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Un
- 50 gr Tereyağı

Yapılı

- Eti tereyağında 10 dakika kızartın.
- Unu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Şarap, soğan ve mantar ekleyin.
- Kıstıkteşte 2.5 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti tencereye tek kat yerleştirip kızartma buharlaşma lezzet kabuğunu engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi veya tereyağlı erişteyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt