Vepřové maso á la Bourguignon

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprove-maso-a-la-bourguignon.html

Místo tradičního hovězího masa jsem použila maso vepřové. I vepřové maso po Burgundsku je lahůdka. A stejně jako každé ragú, i Bourguignon chutná nejlépe druhý den.

Na přípravu 6 porcí vepřového masa á la Bourguignon si připravíme

- 1 kg vepřové krkovice nakrájené na větší kostky (5cm)
- 30 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 125 g slaniny nakrájené na menší kousky
- 2 šalotky nakrájené na kostičky
- 2 stroužky česneku, rozetřené se solí
- 2 vepřové kůže, povařené v neosolené vodě 20 minut (rozměr cca 5x20cm) a nakrájené na proužky
- 1 polévková lžíce oleje
- 12 ks velkých lišek nebo žampionů překrojených na polovinu
- 1 mrkev nakrájenou na kolečka
- 1 větvičku tymiánu
- 1 větvičku rozmarýnu
- 2 bobkové listy
- ½ litru hovězího vývaru
- ½ litru dobrého suchého červeného vína
- 14 malých cibulek vcelku
- 1 polévkovou lžíci másla + 1 polévkovou lžíci oleje na opečení cibulek

Na obalení masa si připravíme směs ze

- 2 polévkových lžic (vrchem) hladké mouky
- 1 čajové lžičky soli
- 1 kávové lžičky mletého černého pepře

Postup přípravy masa po Burgundsku

Bourguignon se tradičně připravuje z hovězí kližky. Já jsem ve svém receptu použila vepřovou krkovici a na doplnění kolagenu (hovězí kližka ho obsahuje hodně) jsem použila dvě vepřové kůže.

Vepřové maso po Burgundsku je lahůdka.

Do většího, zahřátého hrnce, vhodíme kousky slaniny a kostičky špeku. Asi po 2 minutách začnou pouštět tuk a to je vhodná doba přidat kostky masa obalené ve směsi mouky, soli a pepře.

Maso důkladně osmažíme ze všech stran. V této fázi by maso nemělo začít pouštět šťávu.

Opečené kusy masa vyjmeme děravou naběračkou z hrnce a dáme je na chvíli stranou.



12 Postup přípravy masa na Bourguignon
Zdroj: Marcela Hackerová

Do prázdného hrnce přidáme 1 polévkovou lžíci oleje, kostičky šalotky a proužky předvařených vepřových kůží.

Smažíme a mícháme 4 – 5 minut. Cibule musí začít zlátnout. K cibulce přidáme rozetřený česnek se solí a velmi krátce, asi 1 minutu zasmažíme.

Kostky osmaženého masa vrátíme do kastrolu k osmažené cibuli, česneku a proužkům kůže.

Přidáme větvičku tymiánu, nakrájené jehličky rozmarýnu, 2 bobkové listy a kolečka mrkve. Směs promícháme a podlijeme ½ litrem hovězího vývaru a ½ litrem dobrého suchého červeného vína.



07 Maso zalijeme hovězím vývarem
Zdroj:Marcela Hackerová

Promícháme a nezakryté dusíme těsně u bodu varu přibližně 2 hodiny. Maso musí být měkké a omáčka hustá. Po dobu varu nezapomínáme občas promíchat.

Stejně jako každé ragú, i Bourguignon chutná nejlépe druhý den.

Jako poslední si připravíme cibulky.

Do menší, rozpálené, pánve dáme lžíci másla s lžící oleje a připravené cibulky na tuku osmažíme téměř do hněda. Je legrační pozorovat cibulky, jak v rozpáleném tuku tančí a vrtí se.



09 Opečené cibulky
Zdroj:Marcela Hackerová

Do téměř hotového pokrmu přidáme opečené cibulky a připravené nakrájené houby a ještě společně podusíme 15 – 20 minut.

Bourguignon ochutnáme a případně dosolíme. Já jsem už nesolila.

Podávat můžeme s rýží, širokými nudlemi či bagetou.