МЯСО ПОЧТИ ПО-БУРГУНДСКИ

Идеальное блюдо выходного дня! Когда есть два часа на то, чтобы неспеша протущить мясо... да так, чтобы таяло во рту!

"Почти по-бургудски" - так как вино у меня белое сухое и небургудское!

Понадобится:

говядина (телятина), лопатка - 1 килограмм
грибы (в идеале вешенки или лисички, но можно и белые) - 500 граммов
лук - 2 головки
морковь - 1 штука
копченое сало - 100 граммов
вино белое сухое - 500 миллилитров
мука - 2 толовые ложки
тимьян - 3-4 веточки
лавровый лист - 3 веточки
сливочное масло - 20 граммов
оливковое масло - 3 столовые ложки
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Мясо нарежь брусочками 2-3 сантиментра и обжарь порциями со всех сторон на сливочном масле.

Верни все мясо на сковороду и добавь лук нарезанный дольками. Обжаривай несколько минут. Всыпь две столовые ложки муки и перемешай. Влей вино, добавь морковь нарезаную ломтиками, тимьян, лавровый лист, посоли, поперчи и туши на медленно огне под крышкой 2 - 2,5 часа. По необходимости добавляй по чуть-чуть горячую воду (если жидкость сильно упарится).

Грибы тщательно помой, высуши, разрежь на четыре части и обжарь на сухой сковороде. Добавь к грибам нарезаное брусочками сало и обжаривай еще пару минут.
Посоли и поперчи.

Грибы с салом добавь к мясу и еще пять минут протуши без крышки.
Подавай с рисом и вином.