

Hovězí s olivami - Estouffade a la Provençale

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 24856



Suroviny

Ingredience:

1,8 kg hovězí kližky, nebo zadního masa nakrájeného na kostky
olivový olej

2 mrkve na drobno posekané

1 velká cibule posekaná

2 lžíce polohrubé mouky

2 lžíce rajské pasty

lahev bílého vína

900 ml hnědého vývaru

3 čerstvá rajská jablíčka, na půl rozkrojená, semínka vymačkaná a dužina posekaná

3 posekané stroužky česneku

170 g na tenké plátky pokrácených žampionů

bouquet garni

450 g konzerva posekaných rajčat

170 g tlustých plátků slaniny (bez kůže) nakrájené na proužky

20 zelených oliv bez pecky

20 černých oliv bez pecky

2 lžíce posekané zelené petrželky

Postup

Příprava:

Přehřát troubu na 180°C.

Hovězí ochutit solí a pepřem. V pekáči rozehtát 1,5 cm olivového oleje a po částech na něm osmažit kostky masa po všech stranách. Smažit na prudko, aby z masa nevytékala šťáva a maso se nevařilo, ale smažilo. Vyjmout maso, slít olej až na 4 lžíce. Přidat tam mrkev s cibulí a smažit do zlatova. Snížit teplotu, posypat vše moukou a za stálého míchání osmažit asi 2 minuty. Dovnitř vmíchat rajskou pastu a 1 minutu ji podusit. Potom tam nalít víno, dobře vše promíchat do hladka a 3 - 4 minuty podusit. Vmíchat dovnitř vývar, čerstvá rajčata, česnek a bouquet garni. Vložit tam maso, přikrýt a pekáč vložit do trouby. Péct asi 45 minut - 1 hodinu, až je maso měkké.

Na troše slitého oleje osmažit houby do měkka a sucha, asi 3 - 4 minuty. Houby ochutit, vyjmout je a dát je stranou. Vytrít pánev, přidat tam trochu slitého oleje, rozehtát ho a přidat konzervu rajčat. Vařit je tak dlouho, až zhoustnou a tekutina se vypaří. Dát je stranou.

Slaninu dát do kastrolku se studenou vodou, přivést do varu, slít slaninu, osušit ji a osmažit ji na pánvi s trochou slitého oleje do zlatova. Dát stranou.

Jakmile je maso měkké, vyjmout bouquet garni a přidat uschované houby, podušená rajčata, slaninu a olivy. Znovu přivést k varu, dochutit solí a pepřem a posypat petrželkou.

Dobrou přílohou je bageta, nebo Gougère ZDE ,
a bílé, nebo červené víno

P.S. Estouffade je pomalu dušený pokrm obvykle z hovězího masa s přidáním mrkve, vína a cibule. Přidáním oliv pokrm dostane chuť Provence.

Recept podle "Le Cordon Bleu "