

Boeuf bourguignon cu taitei



Am zis ca nu-i destul de cald, obisnuita fiind cu caldurile sahariene din **Antalya**, asa ca m-am tot invartit prin bucatarie zilele astea si am facut tot felul de mancaruri, am copt clatite :D. Intr-una din zilele astea, ori de la caldura ori de la vinul din reteta :P, sau poate doar de bucurie ca am un nou cuptor in noua bucatarie, ce e -in sfarsit- gata, am preparat un boeuf bourguignon cu taitei de toata minunatia!!!!

E o reteta destul de laborioasa dar care merita tot efortul, pentru ca este deosebita. Este de fapt varianta frantuzeasca, mai fina, a gulasului, cum zice si in reteta : „Gustul lui special este dat de vin si ciuperci”.

Datorita acestei retete ne-am „imprietenit” si noi cu carnea de vita ce nu aparea mai defel in meniul nostru ☐

Ingrediente:- 80 g. bacon

- 800 g. carne de vita putin impanata cu grasime
- 2 catei de usturoi
- 400 g. ceapa
- 1 lingura cu varf de faina
- 1-2 linguri unt
- 400 g. ciuperci champignons
- 2 linguri ulei de masline
- 3 linguri bulion
- 500 ml. vin rosu
- 250 ml. supa de carne
- 1 lingurita cimbru
- 1 foaie de dafin
- sare, piper
- 400 g. taitei

Ingrediente:



Baconul se taie fasii:



Cuptorul se incinge la 180 grade C. Intr-o cratita mare se incing 2 linguri de ulei, la foc mijlociu. In uleiul incins se introduc bucatetelele de bacon si se prajesc 2-3



minute, pana devin crocante:

Fasiile de slaninuta se scot din cratita cu spumiera si se lasa sa se scurga pe prosoape de hartie:



Carnea de vita se prajeste la foc iute, in grasime incinsa, portie cu portie... eu am pus-o pe toata deodata, ca acum nu-s nici eu chiar atat de sadica :))))))))))

Se scoate si se pastreaza la cald.

Apoi, carnea de vita se aseaza din nou in vas. Se toarna vinul rosu



...mana aia e a mamei ☐
...se adauga bulionul:



Se adauga supa, cimbrul, foaia de dafin. Se sareaza si se
pipereaza; se pune si usturoiul:



...se aseaza capacul si se inabusa la cuptor 60 de minute:
Aragazul meu drag :))



...ati vazut la ce ora m-am apucat eu sa testez cuptorul?! Sint
curajoasa rau ☹
Vasul se scoate din cuptor. Se amesteca in carne ceapa:



Se adauga apoi untul cu faina:



Aici e totul amestecat si pregatit de inca o tura la cuptor...mm, puteam deja sa-mi deschid sauna :))



Se coace 60 de minute, fara capac.

...asa arata dupa cele 60 de minute:



Vasul se scoate din cuptor si se adauga ciupercile:



...apoi fasiile de costita... si se mai coace la cuptor 30 de minute:



Pastele se fierb in apa cu sare, se lasa la scurs:



Se servesc cu carne si verdeata...sau smantana, fiecare cum doreste:



Foarte, foarte gustos!!!