

Телешко Bourguignon

Потребни состојки:

- 1 кг телешко месо
- 100 г сланина
- 2-3 главици кромид
- 3 чешниња лук
- 4 моркови
- 2 чаши црвено вино
- 2 лажици брашно
- 2 домати (изрендани)
- 1 л говедски бујон
- 500 г печурки
- сол
- црн бибер
- прстофат мајчина душица
- 2-3 лорови листа
- масло

Начин на подготвување:

Телешкото месо исечете го на парчиња 2x2 см. Во садот во кој ќе се вари јадењето, дел по дел пропржете го месото дури да добие убава црвена боја а со тоа да добие и на вкус (иако оваа постапка одзема повеќе време немој да го пржете цело месо наеднаш затоа што ќе пушти течност и ќе биде како варено). Извадете го. Кога ќе завршите со пржењето во истиот сад пропржете ја сланината исечена на коцки. Тргнете ја кога ќе биде крцкава. Потоа ,пак во истиот сад, испржете го исечканиот кромид, морковите и двете чешниња лук.

Спојте ги месото, кромидот, лукот, морковите, сланината и почнете со готвење. Додадете 2 лажици брашно и промешајте за тоа да се пропржи и убаво да се нафати на месото. Потоа додадете го бујонот, доматиите и двете чаши вино.

На тава на оган ставете малку путер и едно чешне лук. Малку

пропржете па додадете ги исечканите печурки. Печурките не мора да се многу ситно исечкани (големина колку парчињата месо). Кога ќе се зацрвенат додадете ги во тенџерето со месото. Додадете сол и црн бибер по вкус и прстофат мајчина душица и 2-3 лаворови листови. Додадете и вода околу 1- 1,5 литри.

Варете на среден оган, повремено мешајќи, околу 3-4 часа, додека месото да биде убаво сварено.

Пред да сервираате извадете го лаворовиот лист.

Предлог за сервирање: пире или шпагети.