

BRASATO AL BAROLO (DUŠENÉ MASO NA BAROLU)



Brasato je typické piemontské jídlo, které vyžaduje vysoce kvalitní maso a dlouhé vaření. Můžete jej připravit s různými druhy suchého červeného vína, verze Barolo je tou nejoblíbenější a je typická pro oblast Langhe, kde se toto víno vyrábí. Často se podává s polentou. Suroviny pro 6 osob.

Příprava:

Nejprve si připravte zápražku: najemno nakrájejte cibuli, mrkev a řapíkatý celer a osmažte na polovině másla a polovině oleje, přidejte pancettu. Pro dokonalé dušené maso je třeba orestovat celý kus masa po dobu 10 minut v dostatečném množství rozehrátého másla. Přidejte láhev vína a předem připravenou zápražku, celý česnek, lžíci rajčatového koncentrátu, lžíci cukru a svazek bylinek. Nechte vařit alespoň 4 hodiny na mírném žáru, přidávejte vodu dle potřeby, aby se maso nevysušilo. Když je maso uvařené, vyjměte ho spolu se svazkem bylin a zbylou směs v hrnci rozmixujte. Dejte ji zpět na plotnu s trochou másla a mouky asi na deset minut, v případě potřeby osolte. Maso podávejte nakrájené na plátky a přelité omáčkou.

Suroviny

1,5 kg zadního hovězího

másla

láhev vína Barolo

100 g pancetty na kostičky

1 cibule

1 mrkev

1 řapíkatý celer

2 stroužky česneku

rajčatový koncentrát

cukr

svazek bylinek (rozmarýn, šalvěj,

bobkový list, petrželka)



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST