Boeuf Bourguignon pagal Julia Child

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 kg jautienos ((geriausia rinktis mentę arba sprandinę))
- 1/2 sauso raudono vyno (butelio)
- 375 ml jautienos sultinio (apie)
- 2-3 skiltelių česnako
- 1 valg. šaukšto pomidorų padažo
- prieskonių: čiobrelio, kelių lauro lapų
- 15 vnt. mažų svogūnėlių (apie)
- 300 g piegrybių
- 60-70 g sviesto ((kepimui ir padažo tirštinimui))
- 1-2 valg. šaukštų aliejaus
- miltų: padažo tirštinimui
- Druskos ir šviežiai maltų pipirų

Gaminimo eiga

Jautienos troškinimas

1. Stambiais gabalais supjaustytą ir gerai nusausintą jautieną dalimis apkepkite įkaitintame sviesto bei aliejaus mišinyje, kol gražiai apskrus iš visų pusių. Mėsą sudėkite į troškintuvą, užpilkite raudonu vynu, jautienos sultiniu, įmaišykite šaukštą pomidorų padažo, įspauskite česnaką, suberkite čiobrelius ir įmeskite lauro lapus. Uždenkite ir šaukite į iki 160 °C įkaitintą orkaitę 3–4 valandoms, kol jautiena taps visiškai minkšta. Nepamirškite patikrinti ar nenugaravo skystis, ir jei taip nutiktų, įpilkite dar vyno arba vandens, o štai sultinio pilkite atsargiai, nes kai sultinys nugaruoja, druska lieka ir kyla rizika kad jautiena ir padažas bus persūdyti.

Priedai

2. Kol mėsa troškinasi, paruoškite grybus ir svogūnėlius. Svogūnėliams įpjaukite kryžiukus, sudėkite į nedidelį puodą, užpilkite vandeniu (kad pusiau apsemtų), įdėkite šaukštą sviesto, žiupsnelį druskos ir virkite apie 15 minučių. Pievagrybius supjaustykite ir trumpai apkepkite labai karštame svieste su šlakeliu aliejaus. Kepkite trumpai – jie turi pakvipti ir apskrusti, bet jokiu būdu nespėti paleisti sulčių.

Padažas ir patiekimas

3. Išsitroškinusią jautieną išimkite iš puodo ir laikinai atidėkite. Likusį skystį nukoškite, pastatykite ant ugnies ir sutirštinkite paruoštu beurre manié (sviesto ir miltų mišiniu), kol gausite tobulai šilkinį padažą. Į paruoštą padažą sugrąžinkite jautieną, suberkite apvirtus svogūnėlius bei pakepintus grybus. Viską lengvai maišydami pakaitinkite kelias minutes, kad skoniai susirištų. Šiame etape jau nebetroškinkite, kad daržovės išlaikytų savo tekstūrą. Paragaukite ir tik dabar, jei reikia, pasūdykite bei įberkite šviežiai maltų pipirų.

Pastabos

Kulinarinis terminas: Sviesto ir miltų mišinys, kuriuo tirštinamas padažas, prancūzų virtuvėje vadinamas beurre manié (sviesto rutuliukas). Proporcija paprasta: 1 v.š. miltų + 1 v.š. minkšto sviesto idealiai sutirština 250 ml skysčio.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt