



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **3 óra**



Rákóczi Feri

SÖRÖS ÍR MARHA

A legjobb őszi-téli kaja, kicsit beef bourguignon, csak éppen sörrel készül. Egészen fantasztikus élmény, hogy az első falattól kezdve előcsalogatja belőled az avartakaróval borított őszi erdei séták, a téli kirándulások utáni kandallós esték minden emlékezetes pillanatát. És még csak be sem kell hunyni hozzá a szemedet.

HOZZÁVALÓK

1 kg marhapofa. Ha nincs, akkor lábszár
600 g burgonya

100 g vaj
1 üveg belga sör
3 dl zöldség alaplé
3 szál angolzeller
1 db sárgarépa

2 fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
1 közepes konzerv
sűrített paradicsom

6 db csiperke gomba
1 kevés friss kakukkfű
1 kevés liszt
1 csipet só, bors

ALLERGÉNEK

1

Egy nagy, öntöttvas lábast használjunk, az be lehet tenni a sütőbe is. A nagyobb kockákra vágott húst megforgatjuk lisztben.



2

Felolvasztott vaj és egy kevés olívaolaj keverékén aranybarnára pirítjuk őket.



3

Kiszedjük, majd lepirítjuk a hagymát, fokhagymát.



4

Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, az aprított százzellert és a répát.

5 Mehet vissza a hús, plusz só, bors és a kakukkfű.



6 Jöhet rá a sör és az alaplé is.



7 Ezután mehet is lefedve a 150 fokra előmelegített sütőbe.



8 2 óra elteltével adjuk hozzá a tisztított, negyedelt gombákat és a krumplit is. Még így sütjük egy órán keresztül.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

