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 szárzellert 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!

Auchan