



## 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](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

