Przepis na 6 osób

1 kg pieczeniowego mięsa wołowego, 100 g słoniny, 30 g oleju, 2 cebule, 1 marchewka, 3/4 l wytrawnego czerwonego wina, 3/4 szklanki wody, 1 ząbek czosnku, tymianek, liść laurowy, sól, pieprz, 1 kg ziemniaków.

Mięso pokroić na spore kawałki. W dużym rondlu rozgrzać tłuszcz i na silnym ogniu zrumienić mięso ze wszystkich stron. Marchewkę i cebulę obrać, umyć i pokroić w plasterki, wrzucić do mięsa, wymieszać. Zalać wytrawnym winem, zagotować. Doprawić solą i pieprzem, dodać list laurowy, tymianek, roztarty czosnek i wodę. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 2 godzin. Dodać obrane ziemniaki pokrojone w duże kawałki. Gotować jeszcze ok. 30 minut.

Mięso podawać razem z ziemniakami na głębokim półmisku, posypane natką.

Przepis wg "Kuchni francuskiej" Bożeny Bonik i Barbary Buczmy