



## Говежди гърди (брискет) в сос от червени боровинки и червено вино



8 пороции

### СЪСТАВКИ

2 с. л. растително олио  
½ ч. л. сол  
½ ч. л. черен пипер  
2 кг руло от говежди гърди  
1 голяма глава лук, обелена и нарязана  
3 скилидни чесън, обелени и счукани  
400 мл червено **вино**  
600 мл говежди **бульон**  
100 г сос от червени боровинки  
1 с. л. **сос уорчестър**  
1 ч. л. пушен червен пипер  
1/2 ч. л. канела  
4 с. л. кафява мека захар  
1 с. л. вода  
50 г свежи или размразени замразени червени боровинки  
малка връзка пресна мащерка  
2 с. л. царевично брашно, смесено с 5 с. л. студена вода

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте фурната до 140°C със CircoTherm.  
Загрейте растителното олио в голяма тенджерата при висока температура. Овкусете говеждите гърди с половината от солта и пипера, поставете ги в тенджерата и след това ги запечете до получаване на златисто кафява коричка от всички страни. Извадете гърдите от тенджерата и ги поставете върху чиния. Намалете температура до средна, поставете нарязания лук в останалите сол и пипер и гответе 5 минути, като разбърквате периодично, докато не омекне.  
Добавете чесъна към лука и разбъркайте. Оставете да се готви още минута, след което добавете виното, бульона, соса от червени боровинки и соса уорчестър.  
Оставете да заври и след това сложете гърдите в тенджерата. Сложете капака на тенджерата и я поставете във фурната за 3 часа (проверявайте от време на време. Ако месото започне да изглежда твърде сухо, добавете малко вода).  
След три часа извадете от фурната и разбъркайте всичко за кратко. В малка купа смесете чушките, канелата, захарта и вода. Напръскайте с получената смес гърдите.  
Задайте температурата на фурната на 190°C със CircoTherm и гответе без капак 10 минути, докато гърдите не започнат да изглеждат добре препечени и сочни. Извадете ги от фурната и ги прехвърлете върху чиния за сервиране.  
Декорирайте гърдите с червени боровинки и прясна мащерка. Загрейте течността от готвенето на висока температура и я изсипете в кашата от царевично брашно, като бъркате до сгъстяване. Ако харесвате гладък сос, прецедете го през фино мрежесто сито над кана. Сервирайте с гърдите.