

Kořeněná hovězí pečeně ze šálu

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Cliff

Suroviny

Postup

Maso odblaňte špičatým nožem. Půlku bobkového listu a pepř roztlučte v hmoždíři na prášek, smíchejte s hořčicí a

2 lžícemi oleje a potřete touto směsí maso. Cibule omyjte, nakrájejte na nudličky. Rozehřejte v pekáčku dvě lžice oleje, rychle na něm zastálého míchání osmažte cibulku. Vložte maso do pekáče a dejte péci do trouby.

Hliníkovou folii potřete máslem, položte na ní hotovou pečení, osolte ji, pevně zabalte a nechte odpočinout na chladném místě. Šťávu z pečeně zřed'te masovým vývarem, přidejte víno a zahustěte solamylem. Přiveďte do varu a vařte, dokud se lehce neváže. Přeced'te a omáčku dochut'te.