Řezy se svíčkové pošírované v červeném víně, omáčka ze zel.a čer. pe

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2000 g hovězí svíčková
200 g olej stolní
30 g sůl
1 g pepř mletý
5 g paprika mletá sladká
200 ml víno červené
50 g olej
10 g mouka
1 g pepř
1 g pepř zelený
50 ml koňak
150 g vývar z vepřových kostí
100 ml citronová šťáva
250 g mrkev
250 g květák
250 g brokolice
100 g máslo
20 g cukr
500 g pórek
100 g beschamel
300 g sýr eidamský

Postup

Svíčkovou ve dvou kusech okořeníme minutkovou solí a opečeme na plátu. Pečeme anglickým způsobem. Krvavé tournedos širujeme v červeném víně. Na oleji cognakem flambujeme červený a zelený pepř. Zasypeme moukou a zalijeme vývarem, ochutíme citrónovou šťávou. Vařené růžičky květáku a brokolici, soudky z mrkve ohřejeme na másle a dochutíme trochou cukru. Lodičky z mladého porku naplníme bechamelem se sýrem a gratinujeme.