Svíčková na smetaně



Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

600 g hovězí svíčkové
50 g uzené slaniny
sůl
černý pepř
40 g tuku
1 cibule
8 dkg mrkve
5 dkg petržele
5 dkg celeru
masový vývar
bobkový list
2 kuličky nového koření
40 g hladké mouky
2,5 dl kysané smetany
cukr
citrónová šťáva

Postup

1. Odleželou svíčkovou odblaníme, přišpikujeme proužky uzené slaniny, osolíme, opepříme a osmahneme v rozpáleném tuku ze všech stran a odložíme do tepla. 2. Na témže tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme očistěnou a nakrájenou zeleninu, osmahneme a podlijeme masovým vývarem. 3. Potom přidáme osmahnuté maso, bobkový list a celé nové koření, přikryjeme a dusíme ve vyhráté troubě doměkka. 4. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme moukou a povaříme ještě asi 20 minut. 5. Připravenou omáčku protřeme se zeleninou přes síto, přilijeme smetanu a podle chuti osladíme a okyselíme citrónovou šťávou. Pro lepší barvu můžeme přidat zkaramelizovanou lžičku cukru. 6. Maso nakrájíme na plátky, podáváme s houskovým knedlíkem, plátkem citrónu a brusinkami. Doba přípravy: 15 min Doba vaření: 1 hod 15 min Hotovo za: 1 hod 30 min