# Hovězí pečeně se žampiony

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

## Suroviny

600 g zadního hovězího masa
sůl
několik zrnek pepře
80 g slaniny
60 g šunky
200 g žampionů
šálek bílého vína
1 dl smetany
lžíci hladké mouky
5 dl vývaru z masoxu

## Postup

Maso opečeme po všech stranách na slanině nakrájené na kostičky, osolíme, přidáme koření, na plátky nakrájené žampiony, podlijeme vývarem a dusíme pod poklicí. Pak nádobu vložíme do trouby a za občasného přelévání šťávou a podlévání vývarem upečeme doměkka. Pak maso vyjmeme a naporcujeme. Ze šťávy vyndáme celý pepř, přidáme na kostičky nakrájenou šunku, zalijeme vínem, smetanou rozmíchanou s moukou a dobře povaříme.