

Uzené karé na víně

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g sušených švestek

pepř

5 dl červeného vína

2 mrkve

1,5 kg uzeného karé

křen

sůl

Ingredience::

1 lžíce ostré hořčice

Postup

Postup přípravy: Maso vložíme do pekáče, přidáme švestky, zalejeme vínem smíchaným s 2,5 dl vody, přikryjeme a 24 hodin marinujeme. Potom ho vyjmeme, osušíme, potřeme hořčicí a vložíme zpět do pekáče. Přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, přikryjeme a pečeme asi 1 hodinu v troubě. Po dobu pečení obracíme a poléváme šťávou. Měkké maso vyjmeme, výpek osolíme, opepříme a krátce povaříme. Maso podáváme nakrájené na plátky a polité omáčkou.