

Klasická svíčková podle Dalibora Navrátila

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g dobře odleželá hovězí pečeně, nejlépe z jatečného býka

200 g slaniny, nakrájené na klínky

Kořená zelenina:

3 větší mrkve

1 malý celer

1 velká petržel

2 3 cibule

200 g nakládaných brusinek

2 lžíce plnotučné hořčice

200 ml octa

3 citróny oloupané a zabavené bílé vrstvy a nakrájené

1 citrón na plátky, na ozdobu

Koření:

1 lžička sušeného tymiánu

4 5 bobkových listů

8 kuliček nového koření

200 ml rostlinného oleje

120 g másla, rozdělených na třetiny

2 lžíce cukru krupice

2 lžíce soli

2 lžíce mletého bílého pepře

200 g zakysané smetany (není nutné)

Na zátřepku:

250 ml smetany ke šlehání

2 lžíce mléka

2 lžíce hladké mouky

Postup

Mrkev, cibuli, celer, petržel nastroháme na hrubém struhadle. V kastrolu rozejdeme třetinu másla a osmahneme v něm zeleninu. Zelenina se nemá dusit - proto ji strouháme nahrubo. Po třech až čtyřech minutách přihodíme bobkový list, tymián a nové koření. Smažíme ještě tři minuty a směs zasypeme cukrem. Promícháme a cukr necháme zkaramelizovat - to je jeden z klíčových okamžiků, který rozhoduje o chuti celé svíčkové. Přidáme nakrájené citróny, dvě lžíce brusinek a hořčici. Všechno znova osmahneme, přilijeme ocet a necháme ho vyvařit. Doplňme dvěma lžicemi vody a promícháme. V tuhle chvíli vzniká základ správně navinulé omáčky.

Maso na několika místech nařízneme a do otvorů zatlačíme slaninu tak, aby pokud možno nevyčnívala. Máme-li špikovací jehlu, můžeme proužky slaniny protáhnout po celé délce masa. Troubu předehřejeme na 220°C, horkovzdušnou na 200°C. Maso ze všech stran rovnoměrně osolíme a opepříme a rovnoměrně opečeme na pánvi na zbylém oleji a druhé třetině másla. Vložíme ho do pekáče, přidáme zeleninový základ, vložíme do předehřáté trouby a pomalu (75-90 minut) pečeme (nedusíme!). Po upečení slijeme omáčku a maso uchováme v teple. Z omáčky vybereme celá koření a rozmixujeme ji.

Připravíme zátřepku (záklechtu), kterou omáčku zahustíme, zjemníme a dochutíme: mléko, smetanu a mouku prošleháme a necháme 20 minut odpočívat. V kastrolu nebo velké pánvi přivedeme omáčku k varu a přilijeme do ní zátřepku. Odstavíme z ohně a vmícháme poslední kousek másla; omáčka bude už úplně sametová a získá barvu káva s mlékem. Omáčku přelijeme zpátky do pekáče k masu.

Svíčkovou můžeme nechat rozležet i do druhého dne. Maso podáváme nakrájené na plátky, přelité omáčkou, s brusinkami, citrónem, případně zakysanou smetanou a pochopitelně s oblíbeným houskovým knedlíkem.