

Slavnostní uzená pečeně

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Uzené maso nakrájíme podle žeber, ale kosti od sebe neoddělíme. Hovězí maso nakrájíme na tenké plátky, které protáhneme slaninou, osolíme, opepříme, poprášíme muškátovým oříškem a vložíme je do připravených zářezů v uzeném mase. Pak celý kus pevně převážeme nití.

Na tuku osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli a do směsi vložíme připravené maso. Podlijeme vínem, přidáme nové koření a bobkový list a v troubě pečeme do změknutí.

Měkké maso vyjmeme a nakrájíme na šikmé plátky. Vysmahlou šťávu zaprášíme moukou, zředíme vodou, povaříme a přecedíme na maso. Podáváme s bramborovou kaší.