

Svíčková s pečenými knedlíky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Na kynutý kotouč::

pravá svíčková nebo zadní hovězí maso z kýty o váze asi 1,7kg 200g slaniny nebo uzeného bůčku 250ml červeného vína 3 mrkve 1 větší celer 3 cibule několik kuliček nového koření a černého pepře 2–3 bobkové listy snítka tymiánu a rozmarýnu 1 lžíce oleje

20g droždí 250ml vlažného mléka kostka cukru na kvásek 400g hrubé mouky 1 vejce + 1 žloutek 60g roztaveného másla špetka soli

a opečení masa 2 lžíce krupicového cukru 100ml jablečného octa 150g zavařených brusinek 2–3 lžíce běžné hořčice 200–300ml vývaru 2 lžíce připravené jíšky (viz Tipy) citron, sůl a pepř na dochucení asi 250ml smetany

Postup

1. Maso seřízněte ostrým nožem, abyste ho očistili od blan a šlach. Můžete ho ovázat kuchyňským provázkem jako balíček; hovězí získá lepší tvar a bude se péct rovnoměrně. Nejprve ho obtočte smyčkou na jednom konci, pak provázek pravidelně podvlékejte a obtáčejte kolem masa.

2. Slaninu nebo bůček nakrájejte na hranolky, do masa udělejte nožem šikmé zářezy. „Zakvedlejte“ nožem, abyste otvory trochu rozšířili, a vtlačte do nich klínky slaniny co možná nehlouběji. Maso bude díky nim ještě chutnější a šťavnatější – a navíc vypadají na řezu hezky.

3. Pro lepší chuť a vůni se svíčková nakládá. Maso položte na drobně nakrájenou zeleninu, rozložte koření, posypte zbylou zeleninou a zalijte vínem. Vše nechte zakryté v chladu minimálně přes noc, ale klidně až tři dny. Hovězí alespoň jednou obraťte, aby rovnoměrně nasáklo vůněmi.

4. V silnostěnné pánvi rozpalte trochu tuku. Vyjměte maso z marinády a se zeleninou a kořením ho zprudka opečte. Odstavte. Pak si připravte základ kynutého kotouče: droždí rozdrobte do části vlažného mléka s cukrem a nechte v teple vzejít; směs začne zhruba do čtvrt hodiny „pěnit“.

5. Na troše oleje opražte cukr. Vlijte ocet, a až se odpaří, vmíchejte hořčici a lžici brusinek. Vložte maso a zeleninu s kořením i zbylou marinádu. Podlijte vývarem. Přikryjte a duste v troubě (180°C) či na mírnějším plameni. Pravá svíčková potřebuje půl až tři čtvrtě hodiny, kýta asi dvě hodiny.

6. Měkké maso vyjměte, omáčku zahustěte jíškou a pět minut povařte. Kvásek zpracujte s ostatními surovinami na vláčné těsto a nechte vykynout, aby zhruba zdvojnásobilo objem (trvá to asi padesát minut). Rozdělte na dva díly, rozválejte, stočte jako závin a pečte 20–25 minut při 180°C.

7. Omáčku rozmixujte se smetanou, dochuťte citronovou šťávou, solí a pepřem. Aby byla opravdu hedvábná, ještě omáčku přeced'te přes jemný cedník. Vložte maso zbavené provázku a nechte aspoň hodinu odpočívat. Prohřejte a podávejte s plátky knedlíků, brusinkami a citronem.

Poznámka

Martin Čížek vaří v hotelu Grand Bohemia mistrovskou svíčkovou – a my jsme ho rovnou požádali i o ty nejknedlíky. Odpověděl babiččíným receptem božských parametrů.