

Podbrdské hovězí

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,75 kg zadního hovězího masa

500 ml bílého vína

0,25 kávové lžičky tymiánu

1 bobkový list

4 kuličky černého pepře

skořicová kůra

trochu mletého kmínu

1 cibule

1 polévková lžíce hladké mouky

1 polévková lžíce změkklého másla

zelená petrželka

sůl

Postup

Maso dáme do mísy. Smícháme víno, tymián, bobkový list a pepř, přidáme stroužek skořicové kůry - a tuto marinádu nalijeme na maso. Mísu zakryjeme a necháme v chladničce marinovat přes noc.

Do pekáče nalijeme olej, maso vyndáme z marinády a prudce na všech stranách krátce opečeme [několik minut].

Maso vyjmeme, do téhož oleje nasypeme trošinku soli, přidáme mletý kmín, znovu rozpálíme a přidáme na drobno nakrájenou cibulku, kterou osmahneme do hněda.

Osmahnutou cibulku s trochou oleje nalijeme do hrnce, přidáme opečené maso, vše zalijeme marinádou a přivedeme k varu. Poté var ztlumíme jak to jen lze (ale tekutina musí stále, byť jemně, bublat) a velmi pomalu v zakrytém hrnci vaříme.

Dobře rozetřeme máslo s moukou a připravíme si máslovou kuličku, kterou asi dvacet minut před koncem vaření vhodíme do hrnce a dobře promícháme. Zároveň tekutinu osolíme.

Po dvaceti minutách maso vyjmeme, odstraníme bobkový list. Maso nakrájíme na plátky. Na talířích sypeme nadrobno nasekanou zelenou petrželkou. Vůbec není špatná BRAMBOROVÁ KAŠE a třeba sedmikrásková teplá omáčka...

Poznámka

zkusit v pomalém hrnci