

Kořeněná hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 lžíce olej
4 ks jarní cibulka
1 lžička solamyl
125 ml červené víno
4 lžíce voda
0,5 ks bobkový list
2 lžic máslo 1 -
sůl
125 ml masový vývar
1 lžíce hořčice
800 g hovězí filé
1 lžička zelený pepř

Postup

Špičatým nožem maso odblaníme. Polovinu bobkového listu a pepř roztlučeme v hmoždíři na jemný prášek. Ten pak v misce smícháme s hořčicí a zhruba 2 lžicemi oleje. Touto směsí pak potřeme maso a necháme je uležet. Troubu rozehřejeme na 250 °C.

Cibulky očistíme a nakrájíme na nudličky. V pekáči rozehřejeme zbylý olej a cibuli na něm za stálého míchání restujeme. Pak do pekáčku vložíme maso a dáme jej péct do trouby.

Alobal potřeme máslem, upečenou pečení na něj položíme, osolíme ji a pevně ji do alobalu zabalíme.

Výpek z pečeně zředíme masovým vývarem, přidáme víno a omáčku zahustíme solamylem rozmíchaným v troše vody. Omáčku přivedeme k varu, přecedíme a dochutíme.

Pečení nakrájíme a plátky a podáváme ji s omáčkou.

Poznámka

KR-713.

