

Pardubická hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g hovězího zadního

50 g slaniny

1 cibule

300 g kořenové zeleniny

50 g másla

200 ml červeného vína

2 lžice rybízové zavařeniny

150 g pardubických perníčků

citron

sůl

pepř

Postup

Maso prošpikujeme klínky slaniny po vláknech, osolíme a opeříme. Kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky a osmažíme dozlatova, přisypeme krájenou cibuli a osmažíme společně s masem, podlijeme vínem, vložíme plátky citronu a pečeme v troubě doměčka. Maso vyjmeme, vypečenou šťávu rozmixujeme, přidáme rozmělněný perník, marmeládu, vodu podle hustoty, povaříme, ale necedíme. Plátky masa přeléváme pikantní sladkokyselou omáčkou a podáváme s kroketkami nebo knedlíkem.