

Burgundská hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg loupané nebo kulaté plece
slanina
3 cibule
1 mrkev
1 rajský protlak
0,5 l červeného vína Rulandské modré
rozinky
2,5 vrchovaté lžice rybízové zavařeniny
sójová omáčka
olej
citron
provensálské koření
10 kuliček nového koření
1 lžička kukuřičného škrobu
cukr
sůl

Postup

Plec odblaníme, prošpikujeme slaninou, osolíme a ovážeme provázkem, aby se při pečení nerozpadla a vložíme do pekáčku. Cibule nakrájíme na kostičky, prudce osmahneme na oleji a když začnou na okrajích zlatovatět, přidáme rajský protlak a na prudkém oleji společně restujeme, až je směs tmavohněná. Přidáme strouhanou mrkev, ještě chvíli prohřejeme a směsí pokryjeme maso v pekáčku. Přidáme ještě dva asi 30 g kousky slaniny v celku, zalijeme dvěma deci vína, trochou sójové omáčky, okořeníme kuličkami nového koření, špetkou provensálského koření a za občasného podlévání pečeme pod pokličkou, až je maso měkké. Pak maso vyjmeme na talíř, z výpeku vyjmeme kousky slaniny, zředíme deci vína a propasírujeme přes pasírovací cedník (můžeme i rovnou rozmixovat - ale v mixéru se rozdrobí i kousky koření apod., proto je pasírované lepší). Propasírovanou šťávu vlijeme do mixéru, přidáme rybízovou zavařeninu, zbytek vína, další špetku provensálského koření a lžičku škrobu (ne víc, aby omáčka příliš nezhoustla), rozmixujeme, vylijeme do pekáčku a asi 5 minut necháme přejít varem, vložíme maso zbavené provázku a prohřejeme, podle chuti můžeme přisladit a přikyselit šťávou z citronu. I když je to francouzský recept, doporučuji jako přílohu kynutý knedlík a dozdobit plátkem pomeranče.