Svíčková na smetaně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600-900 g odblaněné hovězí svíčkové
50 g slaniny
3 lžíce rostlinného oleje
300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
cibule
4 zrnka černého pepře
4 zrnka nového koření
bobkový list
3 dl vývaru
3 dl husté krémovité smetany
3 lžíce hladké mouky
1 lžíce cukru
citronová šťáva nebo ocet
sůl
brusinkový kompot nebo rybízový džem

Postup

Svíčkovou osolíme, protkneme sedminu množství slaniny nakrájené na klínky a na tuku zprudka po všech stranách opečeme. Maso za chvíli vyjmeme, přidáme zbytek na kostičky nakrájené slaniny, očištěnou na plátky nakrájenou zeleninu, cibuli a osmahneme do světlehněda. Pak znovu vložíme maso, přidáme koření, mírně podlijeme a dusíme v troubě. Maso poléváme šťávou a podle potřeby podléváme vývarem. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme a postupně ředíme zbytkem vývaru a smetanou. Omáčku dochutíme cukrem, citronovou šťávou nebo octem a dobře povaříme. Potom omáčku prolisujeme přes cedník. Nalijeme ji na maso a ještě na plotně prohřejeme. Maso nakrájíme na plátky. Podáváme s knedlíky a s brusinkami nebo rybízovým džemem.