

Znojemská hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g zadního hovězího masa

60 g slaniny

sůl

pepř

2 lžice rostlinného oleje

cibule

vývar z masoxu

lžice hladké mouky

sterilované okurky

Postup

Maso protkneme slaninou nakrájenou na hranolky, osolíme a opeříme. Na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme maso a zprudka po obou stranách opečeme. Podlijeme vývarem nebo vodou, přiklopíme poklicí a v předem vyhřáté troubě upečeme doměkka. Během pečení podle potřeby podléváme dalším vývarem, přeléváme vypečenou šťávou a občas obrátíme. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, přidáme mouku, chvíli osmahneme, za stálého míchání ředíme vodou a dobře povaříme. Přecezenou šťávu dochutíme a ještě dobře povaříme s masem nakrájeným na plátky. Na talířích maso posypeme na plátky nebo na kostičky nakrájenou okurkou. Podáváme s brambory, rýží nebo houskovými knedlíky.