Dalmatinska pašticada

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23717

Suroviny

Ingredience:
1 hovězí frikando (nevím přesně jaká část hovězího to je, ale doporučuji tu nejlepší - svíčkovou, event. falešnou svíčkovou)
0,5 kg červené cibule (crveni luk)
10 dkg česneku (bijelog luka)
10 dkg petržele (peršin)
2 mrkve (mrkvu)
20 dkg sušené slaniny (suhe pancete)
20 dkg sušených švestek (suhi šljiva)
0,5 l červeného vína (crno vino)
0,5 l vína Prošek - nebo jiného našeho sladkého dezertního vína, event. čínského vína
0,5 dcl vinného octa
koření:
ostřejší hořčice, bobkový list, rozmarýn, citron, celý pepř, bazalka, vegeta, hřebíček, muškátový oříšek, sůl, cukr

Postup

Příprava:
Hovězí maso se marinuje ve směsi octa, vody, bobkového listu, rozmarýnu, citronu, 1 mrkve, petržele, česneku, celého pepře a bazalky 24 hodin.
Poté se vyndá z marinády, prošpikuje se slaninou a mrkví, potře hořčicí a dá se péci do trouby do červena (trochu se i speče).
Zatím do veliké nádoby dáme dusit červenou cibuli, česnek, petržel a 1 mrkev. Maso vyndáme z trouby, do dušené cibule dáme vypečenou šťávu, dále dodáme víno, vodu, ocet a koření (vegetu, hřebíček, muškátový oříšek, bazalku, pepř a sůl).
Když se to provaří, přidáme maso a na konci přidáme Prošek (nebo jiné sladké bílé víno), švestky a dle potřeby cukr. Provaříme.
Pak maso znova vyndáme ven a necháme vychladit a krájíme na plátky.
Před podáváním prohřejeme.

Bohužel nemám foto (snad se mi to povede a nějaké dodám) ale ve finále to vypadá asi jako roštěná na houbách špikovaná mrkvičkou a špekem a místo houbiček jsou v tmavě hnědé šťávě kousky švestek. Chuťově bych to možná mohla přirovnat malinko ke svíčkové bez smetany :), je to nasládlé a pikantní zároveň, lehce kyselkavé po vinném octu a voní to bylinkama. Sušené švestky tomu dodávají také velmi zvláštní chuť. Podáváme s bramborovými noky - s noky jsme to v Chorvatsku ochutnali my, ale umím si to představit i se

širokýma nudlema nebo bramborovým knedlíkem :))

Originál postup jak jsem jej ulovila v jedné chorvatské restauraci od úžasné kuchařky Mariny:
Govede meso se marinira u octu, vodi, lovorov list, ružmarin, limun, mrkva, peršin, bijeli luk, papar u zrnu i bosiljak 24 h. Zatim se izvadi iz marinade, špikuje sa pancetom i mrkvom, namaže senfom i stavi peči u pečnicu da zarumeni (malo speče). U veliku posudu dinstat crveni luk, bijeli luk, peršin, 1 karotu (mrkvu). Izvadit meso iz pečnice i dodat sok od pečenja, zatim dodat vino, vodu, kvasinu i začine (vegeta, klinčič, oraščic, bosiljak, papar, sol). Kad prokuha dodaj meso i pri kraju dodaj prošek, suhe šljve i šečera po potrebi. Meso izvadi van i da se hladi i reži na fete. DOBAR TEK! Marina

(pokud se můj překlad bude nějak rozcházet s originálem, prosím o upozornění, ihned to napravím :-)))