

Hovězí líčka na víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Celer 1.4 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hovězí líčka 800 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Mletý pepř dle potřeby 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Rajčatový protlak 3 lžíce
- Červené víno 100 ml
- Vývar 200 ml

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kořenovou zeleninu a cibuli očistíme a nakrájíme na kostičky. Očištěná hovězí líčka nakrájíme na menší tenké plátky. Hladkou mouku smícháme se solí i mletým pepřem a maso v ní obalíme.

Na pánvi rozežřejeme olej a plátky masa po obou stranách zprudka opečeme. Pak je přendáme na talířek. Do výpeku nasypeme nakrájenou zeleninu a orestujeme ji.

Zeleninu v pánvi zasypeme cukrem a necháme ji mírně zkaramelizovat. Přidáme protlak, přilijeme víno, vývar a vložíme zpět maso.

Vše necháme asi 90 minut provářet na mírném plameni. Když je hovězí maso měkké, vyjmeme je a omáčku propasírujeme přes cedník. Líčka vložíme zpět do omáčky a prohřejeme je. Servírujeme s těstovinami či noky.

