Domácí svíčková na smetaně

Kategorie: Pokrmy

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Pravá hovězí svíčková nebo hovězí zadní 750 g
- Mrkev 150 g
- Celer 150 g
- Petržel 75 g
- Cibule větší 1 ks
- Slanina nakrájená na úzké klínky 50 g
- Máslo 150 g
- Sůl 1 lžíce
- Mletý pepř 1 lžička
- Celý pepř černý 5 ks
- Nové koření 3 ks
- Bobkový list 3 ks
- Tymián 1 špetka
- Citronová štáva 2 lžíce
- Cukr 4 lžíce
- Plnotučná hořčice 100 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Šlehačka 250 ml
- Citron plátky 6 ks

- Brusinkový kompot 1 ks
- Rostlinný olej na smažení 3 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Odblaněné a očištěné hovězí maso prošpikujeme slaninou(hranolky slaniny je nejlepší před špikováním dát na několik hodin do mrazáku. Snáze budou prolézat masem), osolíme, opepříme a v hrnci na 3 lžících oleje orestujeme, aby se zatáhlo. Hrnec stáhneme z plotny, aby maso postupně zchladlo,posypeme jej nakrájenou cibulí, očištěnou nastrouhanou zeleninou, kořením, pokapeme citronovou šťávou a polijeme rozpuštěným máslem. Necháme jeden den v lednici odležet.

Druhý den maso podlijeme malým množstvím vody a pod poklicí dusíme v troubě doměkka. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření, především bobkový list, nové koření a kuličky pepře.

Hrnec se zeleninou poté umístíme na plotnu a pomalu přivedeme k varu. Přidáme hořčici, zasypeme cca 2 lžícemi hladké mouky, orestujeme. Zalijeme šlehačkou a na mírném ohni za občasného míchání provaříme. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Nakonec ji propasírujeme přes cedník s jemným sítem nebo omáčku můžeme rozmixovat. Podle chuti dosolíme, okyselíme citronovou šťávou nebo přisladíme.

Maso nakrájíme přes vlákno na jednotlivé porce, vložíme ho zpět do omáčky a prohřejeme. Podáváme ozdobené plátkem citronu na který dáme šlehačku a s brusinkový terčík.

Jako přílohu volíme houskový knedlík