

Hovězí pečeně se smetanovými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 500 g
- hrášek zelený 100 g
- hroznové víno 100 g
- olivový olej 2 lžíce
- brambory 800 g
- crème fraiche 50 g
- voda 750 ml
- zelený pepř 1 ks
- hotová tmavá jíška 3 lžíce
- stáva k vepřové pečení 2 balení

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso osolíme, opečeme, podlijeme studenou vodou. Přidáme kuličky zeleného pepře a dusíme do měkka. Uvařené brambory rozstoucháme pomocí štouchačky, vmícháme zakysaný krém a osolíme. Měkké maso vyjmeme, do výdusku vmícháme Knorr Fix Šťávou k vepřové pečení, Knorr Tmavou jíšku a společně asi 5 minut povaříme. Na oleji orestujeme na půlky krájená hrozna a očištěný sladký hrášek, ale spíše jen prohřejeme, aby nám pouze suroviny zesklivatěly. Teplé štouchané brambory tvarujeme na talíř, přidáme plátky hovězího masa, ragů a podlijeme šťávou. Ozdobíme čerstvou bylinkou.

