

Hovězí pupek na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí pupek 1500 g
- Žampiony malé 300 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cibule velká 1 ks
- Sůl a pepř 1 špetka
- Vývar 500 ml
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plát hovězího pupku částečně povrchově odblaníme. Osolíme, opepříme a potřeme plnotučnou hořčicí.

Takto připravený plát hovězího pupku smotáme jako roládu, ovšem bez náplně. Pevně zatáhneme a převážeme reznou nití. Maso zprudka opečeme v pánvi na oleji, aby se nám hezky zatáhlo.

Orestované maso přendáme do hrnce. Na stejné pánvi a ve stejném výpeku po mase orestujeme krátce i žampiony s nahrubo nakrájenou cibulí, a vše poté přidáme k masu do hrnce.

Maso podlijeme masovým vývarem tak, aby nebylo zcela ponořeno. Pod pokličkou "táhneme" při minimálním varu cca 3 až 4 hodiny.

Každou hodinu zkontrolujeme a je-li potřeba, dolijeme již jen vodou do počáteční hladiny vývaru a opět "táhneme" pod pokličkou.

Maso poté, co odstraníme reznou nit, nakrájíme velmi opatrně, neboť se bude "lahodně rozpadat". Vývar zlehka zahustíme troškou hladké mouky rozmíchané ve vodě a zlehka 10 - 15 minut provaříme.

Podzimní oběd jako stvořený. Výbornou přílohou je houskový knedlík.