

Znojemská hovězí pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí loupaná plec 600 g
- Uzená slanina, nakrájená na proužky 50 g
- Sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Cibule, nakrájená nahrubo 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Hovězí vývar 500 ml
- Hladká mouka 3 lžíce
- Nakládané okurky, nakrájené na plátky 100 g
- Kynutý nebo houskový knedlík k podávání 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do masa udělejte po směru vláken tenkým nožem díry, rozšiřte je otáčením nože a pak prstem a vetkněte do nich proužky slaniny. Cibuli zpěníte v hrnci na tuku a vložte maso. Opečte je krátce ze všech stran, aby se zatáhlo, a podlijte asi 150 ml vody. Přiklopné duste v troubě doměkka asi 1,5 hodiny. Vyndejte z trouby, vyjměte maso a uchovejte horké. Do šťávy v hrnci přilijte vývar a přiveďte k varu. Vmíchejte mouku rozšlehanou v 100 ml studené vody. Vařte asi 20 minut a pak přecedte. Podle chuti osolte a opepřete. Pokud je omáčka příliš hustá, rozředte ji vývarem. Vložte do omáčky okurky a už jen prohřejte. Plátky masa s knedlíkem na talíři přelijte omáčkou a podávejte.