

# Maminčina svíčková

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- bobkový list 2 ks
- celer 1.4 ks
- cibule 2 ks
- hovězí zadní 0.5 kg
- máslo 125 g
- mrkev 4 ks
- nové koření 4 ks
- celý pepř 4 ks
- petržel 2 ks
- smetana 250 ml
- sůl 2 lžička
- špek 500 g
- tymián 1 lžička
- voda 1 l

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do větší pánve dáme rozpustit 1/2 másla na to 2 nakrájené cibule,restujeme na mírném plameni cca 10 minut,pak přidáme na kolečka nakrájenou mrkev,petržel a celer a opékáme dalších cca 20 minut.Touto směsí zalejeme prošpikované a osolené maso v pekáči,přidáme tymián,bobkový list,celý pepř a nové koření.Takto připravené přiklopíme nebo zaděláme alobalem a necháme 24 hodin odležet.Následující den přidáme vodu a dáme do vyhřáté trouby na 150 stupňů péct cca na dvě hodiny,poté odkryjeme a zkontrolujeme zda je maso hotové,případně pečeme dále.Po upečení maso vyndáme,vyjmeme koření(pepř,n.koření,bobk.list) a celou směs přelijeme do kastrůlku..,rozmixujeme ponorným mixérem do hladka, zalejeme smetanou,příp. zředíme či dohustíme jíškou.A je hotovo!

Podáváme s houskovým nebo karlovarským knedlíkem.