

Hovězí v medové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 2 ks
- celer 120 g
- cibule 2 ks
- hovězí zadní 800 g
- hřebíček 4 ks
- lístkové ořechy 80 g
- med 2 lžička
- mrkev 2 ks
- olej 40 ml
- černý pepř 5 kulička
- rozinky 50 g
- vinný ocet 150 ml
- hovězí vývar 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev, cibuli i celer očistíme a nakrájíme na kousky. V kastrolu svaříme ocet s kořením. Necháme ho zchladnout, naředíme ho 300ml vody a přidáme do něj připravenou zeleninu. Do kastrolu s marinádou vložíme pečlivě očištěné maso a necháme 2 dny v chladu rozležet. Maso osušíme a zprudka ze všech stran opečeme na oleji. Pak ho i se zeleninou z marinády a částí marinády dáme do

pekáčku, osolíme ho, přiklopíme, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 90 minut. Podle potřeby maso podléváme vývarem. Měkké maso vyjmeme. Zeleninu s výpekem rozmixujeme v kastrůlku a rozředíme zbylým vývarem. Přidáme med, propláchnuté rozinky a nastrouhaný perník. Vaříme asi 10 minut. Mezitím nasucho opečeme v troubě oříšky a pak je přidáme do omáčky. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou a podáváme s bramborovými knedlíky nebo s noky.