

Pomalu pečená hovězí kližka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí kližka 750 g
- velké cibule 2 ks
- velká mrkev 1 ks
- čerstvá petrželová nať (plocholistá) 1 svazek
- čerstvé oregano (dobromysl) 3 snítka
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, vývar, vepřové sádlo 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí kližku si nakrájíme na silnější plátky a lehce na okraji nakrojíme, aby se nám příliš při dušení nekroutila. Plátky kližky potřeme olejem, opepříme a bohatě posypeme najemno nasekanou petrželovou natí smíchanou s nasekaným oregánem. Naložené maso dáme do chladu nejlépe na 24 hodin.

Do rozpáleného vepřového sádla vložíme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme zpěnit do lehce zlaté barvy. Maso v cibulovém základu opečeme a po jeho zatažení podlijeme vývarem a přidáme na kolečka nakrájenou mrkev. Hrnc s poklicí vložíme do rozpálené trouby a pomalu táhneme a maso tak dusíme, dokud není dle naší potřeby dostatečně měkké. Při dušení hlídáme množství vzniklé šťávy a přidáváme pak již jen trošku vody, aby nedošlo k vyvření a připálení masa.

Jakmile je maso měkké, tak ho vyndáme a silný výpek rozmixujeme ponorným mixerem do hladké omáčky. Přidáme 1,5 dl smetany na vaření a ještě promixujeme společně. Pro lesk a jemnost vložíme

do hotové omáčky oříšek másla. Podáváme s napařeným houskovým knedlíkem.