Nakládané hovězí

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- hovězí hrudi 2 kg
- led 800 g
- sůl 1 šálek
- hnědý cukr 1.2 hrnek
- ledek 2 lžíce
- semeno hořtice 1 lžička
- pepř 1 lžička
- mletý zázvor 1.2 lžička
- jalovec 12 kulička
- nové koření 8 kulička
- česnek 8 stroužek
- bobkový list 2 ks
- celá skořice 1 ks
- mrkev 1 ks
- celerový stonek 1 ks
- cibule 1 ks
- voda 2 l

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do velkého hrnce o objemu kolem 6-8 litrů nalijeme vodu, přidáme sůl, cukr, ledek, skořici, hořčičná semínka, pepř, hřebíček, nové koření, bobule jalovce, bobkový list a zázvor, přivedeme k varu a zprudka vaříme, dokud se sůl a cukr nerozpustí
2. Hrnec odstavíme ze zdroje tepla a nasypeme do něj kostky ledu, mícháme, dokud se led úplně nerozpustí
3. Jakmile se ochladí, umístěte do roztoku maso a necháme ho ležet v roztoku v lednici 10 dnů zaklopené, denně kontrolujte, abyste se ujistili, že je hovězí zcela ponořeno, vždy roztok promícháme
4. Po 10 dnech maso vytáhneme z nálevu a dobře opláchneme pod studenou vodou
5. Hovězí dáme do nového hrnce, přidáme cibuli, mrkev a celer, vše zalijeme vodou, aby bylo maso dostatečně potopené, vodu přivedeme k varu, pak teplotu zdroje snížíme na co nejmenší a maso dusíme 2,5 až 3 hodiny
6. Hovězí vytáhneme z hrnce a nakrájíme přes vlákno na tenké plátky.

Poznámka:

Originální název tohoto receptu je Corned Beef, tedy v překladu hovězí v konzervě. Jedná se však o 10 dnů nakládané hovězí v kořeněném nálevu, pak 2-3 hodiny povařené doměkka. Za 2 světové války bylo ve Velké Británii distribuováno právě v konzervách, také proto ten název.