

Hovězí pečeně se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 50 ml
- cibule 2 ks
- citrónová šťáva 1.4 ks
- česnek 3 stroužek
- hovězí roštěnec 900 g
- hladká mouka 40 g
- olej 3 lžíce
- slanina 30 g
- papriky 2 ks
- rajče 150 g
- masový vývar 150 ml
- žampiony 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso očistěte a prošpikujte slaninou nakrájenou na hranolky, osolte a opepřete. Na oleji zpěňte oloupané a najemno nakrájené cibule. Do základu dejte prošpikované maso a ze všech stran opečte. Opečené maso podlijte částí vývaru, přiklopte a duste doměkka, během dušení podle potřeby podlévejte vývarem. Měkké maso vyndejte a uchovejte v teple, šťávu vyduste na tuk, zaprašte moukou a osmahněte. Přidejte rajský protlak, orestujte, zalijte bílým vínem a asi 15 minut povařte.

Žampiony nakrájejte na plátky, papriky (bez semeník) na proužky, rajčata na čtvrtky a vše přidejte do omáčky, krátce povařte. Nakonec do omáčky přidejte prolisovaný česnek, dochuťte worcestem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Pečení vraťte do omáčky a už ji jen prohřejte. Při podávání ji ozdobte překrojeným, v troubě opečeným česnekem i tymiánem. Jako příloha se hodí bramborové krokety.

Poznámka:

papriky - červená a žlutá