

# Hovězí Brasato

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- cukr krupice 1 ks
- červené víno 500 ml
- česnek 2 stroužek
- hovězí maso 1 kg
- chřest 1 ks
- mrkev 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- panceta 150 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- rajčatové pyré 400 g
- vývar 250 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hovězí maso prudce osmazíme na oleji ze všech stran dozlatova, vyndáme a necháme na talíři odpocínout.

Mezitím ve stejném pekáči osmazíme pancettu a cibuli nakrajenou na kolečka a prolisovaný česnek a chřest nakrajený na kousky.

Po osmazení zalijeme vse pul litrom rdečnega vina a 250 ml hov. vyvaru. Pridame rajcatove pyre, trosku cukru, spletku soli a pepre podle chuti.

Vlozime opet dovnitr opecene maso a dame na 2 hod. pect do trouby na 150 stupnu. Po 30 minutach peceni v troube pridame i mrkev na kolecka nakrajenu.