

Hovězí maso s pivem a yorkshirským pudinkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 1 kg
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Anglická slanina v celku 150 g
- Cibule 2 ks
- Tymián 1 lžíce
- Hladká mouka 170 g
- Pivo Guinness 300 ml
- Hovězí vývar 300 ml
- Bobkový list 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Mrkev 500 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 200 ml

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjte, osušte, nakrájejte na kostky a zprudka opečte na rozpáleném oleji a másle. Vyjměte a dejte stranou.

Slaninu nakrájejte na kostky. Oloupejte a nakrájejte cibuli. Obojí osmažte na tuku, kde jste opékali maso, okořeňte tymiánem. Zasypte asi 30 g mouky, dobře rozmíchejte a nechejte lehce zčervenat. Potom zalijte pivem a 200 ml vývaru. Přidejte maso, bobkový list, osolte a opepřete, ochuťte balzamikovým octem, přidejte cukr a přikryté duste asi 2 hodiny. Občas zamíchejte a dle potřeby podlijte vývarem.

Oloupejte mrkev a nakrájejte na asi 2 cm silné kousky. Po 1 hodině vaření přidejte k masu.

Příprava pudinku:

Rozšlehejte vejce v mléce a osolte. Vmíchejte zbylou mouku a těsto přelijte přes síto do nádoby s nálevkou a nechte 30-60 minut kynout. Předehřejte troubu na 225°C. Olejem vymažte každou jamku na muffinovém plechu a plech dejte do horké trouby asi na 8 minut předebrát. Těsto znovu promíchejte a nalijte do 1/3 výšky každé jamky. Pečte v troubě asi 15-18 minut, dokud pudink nenabyde a nezhnědne.

Maso dochuťte solí, pepřem, cukrem a octem a podávejte s yorkshirským pudinkem.