RAJSKÁ S HOVĚZÍM MASEM A KRUPICOVÝM NOKEM

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí loupaná plec 1 kg
- mrkev 120 g
- celer 120 g
- petržel 120 g
- cibule 2 ks
- kvalitní tomatový protlak 4 lžíce
- brusinkový džem 2 lžíce
- červené víno 2 dl
- celá skořice 1 ks
- perníkové koření 1 lžička
- kuřecí vývar 7 dl
- smetana 0.5 dl
- olej 4 lžíce
- **Suroviny na krupicovy nok:**
- mléko 0.6 dl
- máslo 40 g
- krupice 200 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajská s hovězím masem a krupicovým nokem
Maso ochutíme solí, pepřem a v hrnci na oleji orestujeme ze všech stran. Na vypeku přípravíme základ. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a orestujeme dozlatova. Přidáme najemno krájenou cibuli a restujeme dotmava. Přidáme protlak, brusinky a zastříkneme vínem. Vložíme koření, zalijeme vyvarem, ochutíme solí a pepřem. Do připraveného základu vložíme maso. Pečeme v troubě na 150°C asi 2,5 hodiny. Šťávu z masa přecedíme přes sítko a zjemníme smetanou. Omáčku můžeme dohustit máslovou jíškou.

krupicový nok
Mléko ochutíme muškátem, solí, máslem a uvedeme do varu. Pomalu přisypáváme krupici a promícháme. Odpalujeme. Těsto se nesmí lepit na stěny nádoby ani na vařečku. Částečně zchladíme, přidáme vejce a promícháme. Lžící tvarujeme noky, které vkládáme do vařící osolené vody. Vaříme 3 - 5 minut podle velikosti noků.