

Dušené hovězí maso s jemnou křenovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí zadní maso 1 kg
- cibule 2 ks
- olej 2 lžíce
- mletý zázvor 1 lžička
- nerafinovaný cukr 1 lžíce
- hovězí vývar 500 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Omáčka**
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- výpek 300 ml
- mléko 300 ml
- křen 100 g
- 33 % smetana 200 ml
- citrónová šťáva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Troubu rozeehřejte na teplotu 180 °C. Hovězí maso odblaňte, cibuli oloupejte a nakrájejte na plátky. V hrnci rozeehřejte olej a celý kus masa na něm ze všech stran opečte. Poté přesuňte maso na talíř a do hrnce přidejte cibuli. Smažte ji za občasného míchání asi 6 minut. K cibuli vmíchejte zázvor a cukr. Ještě 2 minuty smažte a poté do hrnce vraťte maso.

2

Maso zalijte do poloviny vodou nebo hovězím vývarem, osolte a opepřete. Přiklopte ho poklicí a vložte do trouby. Pečte asi 2 hodiny. Maso kontrolujte, po půlhodině obračejte a dolévejte vodu nebo vývar. Hotové maso (mělo by být úplně měkké) vyndejte z hrnce a uchovejte na teplém místě.

3

OMÁČKA: V kastrolu se silným dnem rozpustíte máslo, přisypte do něj mouku a usmažte světlou jíšku. V průběhu smažení, které bude trvat asi 2 minuty, jíšku neustále míchejte. Poté ji zalijte mlékem a vydušenou omáčkou z masa, procezenou přes jemný cedník. Omáčku prošlehejte metličkou nebo ponorným mixérem, přiveďte ji k varu a na mírném ohni vařte 20 minut. Stále ji míchejte a kontrolujte, aby se nepřichytila.

4

Oloupaný a najemno nastrohaný křen povařte zvlášť ve vodě asi 6 minut. Poté většinu vody slijte, ponechte jen asi 2 lžíce, křen dohladka rozmixujte a vmíchejte do omáčky. Omáčku odstavte z ohně, vešlehejte do ní smetanu a dochuťte ji citronovou šťávou, solí a pepřem.

5

Maso nakrájejte přes vlákno na plátky a podávejte s knedlíkem, přelité omáčkou.

Poznámka:

hovězí maso -nejlépe květové špičky

výpek - zbytek s přípravy masa