

PLNĚNÁ TABULKOVÁ ŠPIČKA S KOŘENĚNOU ŠTÁVOU A DUŠENOU RÝŽÍ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí tabulová špička 1.2 kg
- mletá vepřová plec 400 g
- bílé víno 1 dl
- sylný masový vývar 1 dl
- papriková uzená klobása 1 ks
- cibule 1.2 ks
- listová petržel 3 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- **Suroviny na základ a šťávu**
- mrkev 1 ks
- řapikatý celer 2 ks
- cibule 2 ks
- dijónská hořtice 2 lžíce
- bílé víno 2 dl
- neslaný masový vývar 7 dl
- smetana 1.5 kelímek
- pažitka 1 hrst
- **Suroviny na basmati rýži**
- basmati rýže Lagris 300 g
- máslo 60 g
- voda 4 dl
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hovězího masa uděláme dlouhým ostrým nožem kapsu.

Mleté vepřové maso umixujeme s vývarem a vínem. Přidáme najemno sekanou cibulku, na drobné kostičky krájenou klobásku, sekanou petrželku a ochutíme solí a pepřem. Takto připravenou fáší naplníme maso a zvolna dusíme doměkka v základu. Maso vyjmeme, šťávu scedíme, zjemníme smetanou a vložíme sekanou pažitku.

Mrkev, řapík a cibuli orestujeme dozlatova. Přidáme dvě lžíce dijónské hořčice, zarestujeme a zalijeme vínem. Necháme odvařit, zalijeme vývarem a vložíme maso.

Rýži restujeme na másle až zesklivatí. Zalijeme vodou, osolíme a pod pokličkou na mírném plameni dusíme cca 15 minut doměkka.

Poznámka:

U Basmati rýže platí pravidlo: na 1 hrnek rýže dáme 1 hrnek a trochu víc vody.