

Štěpánská hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí maso 600 g
- tuk 50 g
- slanina 30 g
- vejce na tvrdo 2 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1.5 špetka
- pepř 1.5 špetka
- vývar 500 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Odblaněné maso opláchneme, osušíme, prospěkujeme proužky slaniny, uprostřed rozřízneme a vložíme do něj uvařená vejce
2. Pak maso osolíme, opeříme, stočíme a převážeme hrubou nití
3. Na rozehřátém tuku maso ze všech stran opečeme, přidáme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli a podlijeme masovým vývarem
4. Dáme do trouby a pečeme při 180 °C doměkka za občasného přelévání vypečenou šťávou a podle potřeby podlívání vývarem
5. Měkké maso zbavíme hrubé nitě a nakrájíme na plátky.

