

Opilé hovězí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- zadní hovězí 600 g
- máslo 50 g
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 1.4 ks
- cibule 1 ks
- smetana 1.5 dl
- červené víno 1.5 dl
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- ocet 0 ks
- cuk 0 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Oloupanou cibuli nakrájíme na menší kousky a zpěníme ji na rozehřátém másle
2. Mrkev, petržel a celer očistíme, nakrájíme na jemno a přidáme k cibuli, vše společně, za stálého míchání, orestujeme
3. Hovězí maso omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a vložíme ho, v celku, do hrnce se zeleninou

4. Podlijeme trochou vína a zakryté pečeme v předehřáté troubě na 200 °C téměř do změknutí masa, během pečení maso průběžně podléváme zbylým vínem a přeléváme vypečenou šťávou
5. Před koncem pečení maso odkryjeme a dopečeme doměkka
6. Upečené maso vyjmeme a uchováme v teple
7. Do omáčky vmícháme smetanu pak ji propasírujeme přes sítko a znovu krátce povaříme, nezapomeneme ji dochutit pepřem a solí
8. Pečené maso nakrájené na plátky podáváme s houskovým knedlíkem podlité omáčkou.

Poznámka:

je-li potřeba, tak podle chuti omáčku přichutíme solí a pepřem