

Hovězí svíčková na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- pravá svíčková v celku 700 g
- máslo 20 g
- brandy 3 dl
- bílé víno 1.5 dl
- madeira 1 dl
- rajčata 4 ks
- mrkev 2 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Svíčkovou odfilujeme, několikrát do ní klepneme paličkou, osolíme a opepříme
2. Cibuli a mrkev nakrájíme na plátky, podusíme na rozehřátém másle, přidáme svíčkovou a lehce opečeme po všech stranách
3. Přeložíme ji do kastrolku s vařícím bílým vínem, madeirou, brandy, obložíme rozetřeným česnekem, spařenými, oloupanými na plátky nakrájenými rajčaty, cibulí, mrkví a pod dobře přiléhající pokličkou pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 45 minut

4. Při pečení ji občas podlijeme malým množstvím vína
5. Měkké maso nakrájíme na plátky, na talířích podlijeme procezenou šťávou a podáváme.

Doporučení:

Příloha: Smažené bramborové hranolky a zeleninová obloha.

Poznámka:

madeira - portugalské vín

podle chuti solíme a PEPŘÍME