

# Hovězí pečeně po zahradnicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hovězí zadní maso 700 g
- fazolky 500 g
- rajčata 250 g
- hřibky 120 g
- máslo 60 g
- olej 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Odleželé naklepané maso osolíme, opepříme a prudce orestujeme na rozehřátém oleji
2. Přidáme část másla a pod pokličkou pečeme v troubě doměkka, při pečení přeléváme maso šťávou a podle potřeby podléváme horkou vodou
3. Očištěné fazole uvaříme v osolené vodě doměkka
4. Hřibky očištíme, nakrájíme na plátky a podusíme na kousku rozehřátého másla doměkka, dochutíme je pepřem a solí
5. Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme, rozkrájíme na půlky, osolíme, opepříme, poklademe kousky másla a upečeme pod grilem nebo v hodně vyhřáté troubě

6. Upečené maso nakrájíme na porce a obložíme zeleninou a hříbky.

## **Poznámka:**

podle chuti solíme a pepříme