

Hovězí pečené podle módy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zadní hovězí maso 500 g
- máslo 50 g
- slanina 20 g
- červené víno 2 dl
- malé cibulky 6 ks
- mrkev 1 ks
- telecí nožička 1 ks
- hřebíček 3 ks
- bobkový list 1 ks
- petrželka 1 hrst
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- tymián 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Naklepané maso protkneme klínky slaniny
2. Ochutíme solí a pepřem
3. Maso dáme na rozehřáté máslo a necháme z obou stran zatáhnout, pak přidáme telecí nožičku, mrkev nakrájenou na kostičky a cibulky

4. Nakonec ještě vložíme nití svázaný bobkový list, tymián, petrželku a hřebíček
5. Maso podlijeme vínem a sklenkou vody a pod pokličkou upečeme, v mírně vyhřáté troubě doměkka (170-180 °C)
6. Před podáváním odstraníme ze šťávy část tuku a svazeček bylinek, případně omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v malém množství studené vody.

Poznámka:

kořeníme podle chuti