Štěpánská pečeně

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní maso 1000 g
- slanina 200 g
- vejce na tvrdo 3 ks
- cibule 2 ks
- sádlo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Opláchnuté maso po stranách podélně protkneme hranolky slaniny
2. Uprostřed masa prořízneme nožem otvor (kapsu) a do něho vsuneme opatrně na tvrdo uvařená oloupaná vejce, otvor zajistíme párátkem
3. Maso osolíme a opepříme
4. Na oleji orestujeme na plátky nakrájenou cibuli dorůžova, přidáme maso, které opečeme ze všech stran
5. Podlijeme vodou, pekáč přiklopíme a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 120 minut doměkka, během pečení maso obracíme a přeléváme šťávou z výpeku, popřípadě doléváme vodou

6. Měkké maso vyjmeme a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v malém množství studené vody, dobře ji provaříme
7. Nakonec omáčku přecedíme a dochutíme
8. Maso krájíme přes vlákno na tenčí plátky a podáváme s kynutým knedlíkem, vařeným bramborem, těstovinami, nebo rýží.

Poznámka:

podle chuti koření