

Znojemská hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zadní hovězí maso 1 kg
- slanina 60 g
- cibule 1 ks
- sterilizovaná okurka 3 ks
- sádlo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso omyjeme, proškikujeme slaninou, osolíme a mírně opepříme
2. Oloupeme cibuli, nakrájíme ji a orestujeme na sádle přímo v pekáči
3. K orestované cibuli přidáme maso a krátce ho po obou stranách opečeme, pak podlijeme trochou vlažné vody, priklopíme poklicí a pečeme (dusíme) v troubě předehřáté na 190 až 200 °C do měkka, během pečení maso obracíme, dle potřeby doléváme vodu a přeléváme šťávou
4. Asi po 2 hodinách pečení, když je maso měkké, pečení vyjmeme, šťávu zaprášíme hladkou moukou, necháme zasmahnout, zalijeme vlažnou vodou a necháme asi 30 minut povařit
5. Hotovou šťávu procedíme přes cedník a dochutíme solí a pepřem
6. Jako vložku do šťávy použijeme na kostičky pokrájené okurky.