

Cikánská hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní maso 1 kg
- slanina 60 g
- cibule 1 ks
- rajský protlak 1.2 dl
- paprikový lusk 4 ks
- rajčata 2 ks
- nakládaná OKURKA 2 ks
- sádlo 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- mletá paprika 0 ks
- voda 300 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso omyjeme, prošpikujeme 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 přidáme rajský protlak, podlijeme trochou vlažné vody, přiklopíme poklicí a pečeme (dusíme) v troubě předehřáté na

- 190-200 °C do měkka, během pečení maso obracíme, dle potřeby doléváme vodu a přeléváme šťávou
4. Asi po 2 hodinách pečení, když je maso měkké, maso vyjmeme, šťávu zaprášíme hladkou moukou, necháme zasmahnout, zalijeme vlažnou vodou a necháme asi 30 minut povařit
5. Hotovou šťávu procedíme přes cedník
6. Omytá rajčata a papriky zbavené jadřinců nakrájíme na nudličky spolu s okurkami, orestujeme na tuku, okořeníme mletou červenou paprikou
7. Upravenou zeleninu vložíme od šťávy a krátce povaříme, přidáme na plátky nakrájené maso, které necháme prohřát a můžeme servírovat.

Poznámka:

koření podle chuti