

Svíčková jako od maminky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- smetana 250 ml
- plnotučná hořčice 100 g
- petržel 50 g
- olej 3 lžíce
- máslo 50 g
- bobkový list 3 ks
- hladká mouka 100 g
- celer 50 g
- nové koření 8 kulička
- hovězí svíčková 1 kg
- pepř 8 kulička
- cibule 1 ks
- mrkev 100 g
- špek 50 g
- citrónová šťáva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostičky. Kostičky zeleniny vložíme do rozpáleného oleje, přidáme koření a asi v polovině doby smažení vložíme nakrájenou cibuli.

Až veškerá zelenina lehce zhnědne, přidáme hořčici a vše znovu zlehka orestujeme. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme cukr, citronovou šťávu a povaříme. Poté směs necháme vychladnout.

Hovězí maso důkladně omyjeme, osušíme, odblaníme. Slaninu nakrájíme na podlouhlé kousky a maso důkladně prošpikujeme. A to tak, že ostrým úzkým nožem do masa vždy uděláme otvor a do něj vsuneme kousek slaniny. Můžeme použít i špikovací jehlu, pokud máme.

Vychladlý základ ze zeleniny přesuneme do misky, vložíme do něj prošpikované maso a zhruba na 24 hodin uložíme do lednice.

Poté svíčkovou pečeme v troubě tak dlouho, dokud maso nezměkne. Poté maso vyjmeme, přilijeme vodu a zahustíme připravenou jíškou z másla a hladké mouky. Necháme povařit.

Omáčkou protřeme sítem nebo ji rozmixujeme. Do svíčkové omáčky zašleháme smetanu, dochutíme solí, cukrem a znovu citronem. Přidáme maso a už jen prohřejeme.

Na talíři pak svíčkovou omáčku jako od maminky dozdobíme plátkem citronu a na něj uděláme brusinkový terč se šlehačkou. Podáváme s knedlíkem.

Poznámka:

místo svíčkové můžeme použít vepřové, králičí nebo kuřecí maso