

Nejlepší svíčková

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí maso 1 kg
- máslo 50 g
- voda 1.5 l
- mražená směs pod svíčkovou 1 balení
- bobkový list 3 ks
- cibule 2 ks
- Smetana na šlehání 4 dl
- Halali 1 balení
- Mléko 3 dl
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- tymián 1 snítka
- Nové koření 2 kulička
- Slanina 100 g
- sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka
- **Na ozdobu:**
- Citron 1 ks
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Brusinkový kompot 1 sklenice

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso prošpikujeme hranolky slaniny(necháme je zamrazit), osolíme, přidáme snítku tymiánu, dáme do zapékačské misky. Připravíme si v kastrolu: máslo + zeleninu + halali bez nálevu + cibuli + nové koření + bobkové listy, necháme chvíli podusit. Směs nesolíme. Maso zakryjeme směsí a necháme do druhého dne odpočinout v lednici (zakryté poklopem). Druhý den dáme péct maso se směsí na 190 stupňů, cca 2,5-3h. Pečeme s poklopem, občas kontrolujeme, není potřeba tolik podlévat, maso pustí hodně šťávy. Po upečení sundáme z masa zeleninovou směs, tuto směs dáme do hrnce, přidáme 1 zakysanou smetanu, 4 dl šlehačky, 3 dl mléka, rozmixujeme tyčovým šlehačem a přidáme maso rozkrájené na plátky.

Podáváme s knedlíkem. Ozdobené terčem s brusinek, šlehačky a skrojku citronu.

Tip: Můžeme dochutit nálevem z Halali.

Tip: Můžeme dochutit zkaramelizovaným cukrem

Poznámka:

solíme podle chuti