

Hovězí pupek s čabajkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí pupek 1 kg
- Lopenická slanina 150 g
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- hladká mouka 0 ks
- čabajka 1 ks
- cibule 3 ks
- nové koření 6 kulička
- vývar Demi-glace 3 lžíce
- hrubozrná hořčice 1 lžíce
- bobkový list 3 ks
- rezná nit 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plát hovězího pupku dobře odfilujeme a potřeme hrubozrnnou hořčicí. Přeložíme a necháme v chladu asi hodinu odležet.

Po odležení na potřenou stranu položíme nožku Čabajské klobásy a pevně smotáme. Smotané maso pevně převážeme reznou nití a na povrchu vydatně opepříme a osolíme. Nakrájíme si na kostičky Lopenickou slaninu, kterou v hrnci necháme zlehka vyškvařit a opečeme ve výpeku maso ze všech

stran, aby se hezky zatáhlo.

Maso vyjmeme a dáme si ho bokem. Do hrnce přidáme na měsíčky nakrájené cibule a opečeme do zlatohněda. Maso poté vrátíme do hrnce k cibulovému základu a do $\frac{3}{4}$ masa podlijeme masovým vývarem a přidáme 3 lžíce vývaru Demi-glace. Pod pokličkou „táhneme“ při minimálním varu cca 3 hodiny dokud není maso krásně měkké.

Hotové a krásně měkké po odstranění nitě krájíme na silnější plátky. Vývar propasírujeme a dohustíme dle potřeby lžicí hladké mouky, dobře rozmícháme a necháme 10 minut provařit.

Výbornou přílohou jsou opečené plátky z nových brambor.

Poznámka:

sůl a pepř dle chuti, hladká mouka podle potřeby