

Dušený hovězí pupek na pepři v cibulové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 0 ks
- nové koření 0 ks
- pepř tří barev 0 ks
- pepř 0 ks
- hovězí pupek 1 kg
- cibule 4 ks
- vejce 3 ks
- hladká mouka 1.2 hrnek
- bobkový list 3 ks
- paragando 1.2 lžička
- uzená slanina 200 g
- rezná nit 1 ks

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plát hovězího pupku odblaníme a vnitřní stranu potřeme rychlosolí Praganda (pro barvu, ale není to nutné), opepříme v hmoždíři rozdrcenou směsí pepřů. Opepřený a osolený plát hovězího pupku smotáme a pevně převážeme reznou nití a potřeme na povrchu směsí plnotučné hořčice a drceného

pepře a necháme odležet do druhého dne. Zprudka opečeme v hrnci na kostky nakrájenou slaninu a vložíme na hrubší měsíčky nakrájené cibule.

Jakmile je cibule zlatavé barvy tak vložíme maso, aby se zatáhlo. Orestované maso podlijeme masovým vývarem tak, aby bylo do poloviny ponořeno. Pod pokličkou „táhneme“ při minimálním varu 2-3 hodiny. Kontrolujeme a je-li potřeba, dolijeme vývar a opět „táhneme“ pod pokličkou dokud není maso krásně měkké. Dušené maso vyjmeme, odstraníme režnou nit a nakrájíme na plátky.

Vývar propasírujeme, čímž nám vznikne absolutně hladká omáčka, do které pro zvýraznění a obohacení chuti nakrájíme na kostičky na tvrdo uvařená vejce. Dohustíme dle potřeby instantní tmavou jíškou a ještě cca 5 minut necháme provařit.

Tip: Výbornou přílohou jsou nové brambory s cibulkou nebo houskový knedlík.

Poznámka:

dle chuti sůl, nové koření, pepř tří barev a normální černý pepř