

Přírodní hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí zadní maso 1 kg
- slanina 60 g
- cibule 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

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 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 a dochutíme solí.

Doporučení:

Vhodné přílohy: Vařené brambory, těstoviny, dušená rýže či vařená zelenina (mrkev, hrášek, růžičková kapusta ...).