

Znojemská hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí maso zadní 500 g
- Sádlo 60 g
- Cibule 105 g
- Sterilované okurky 65 g
- Hladká mouka 50 g
- Sůl 15 g
- Slanina 25 g
- Mletý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí maso prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme a necháme hodinu proležet. Na sádle osmažíme pokrájenou cibuli, vložíme maso a rychle po všech stranách opékáme. Zalijeme trochou vařící vody a pod pokličkou dusíme v troubě doměkka. Občas maso obrátíme a podle potřeby doléváme vodou. Měkké maso vyjmeme a šťávu zaprášíme moukou. Slabě osmažíme, zalijeme vodou a povaříme asi půl hodiny. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme šťávou a přidáme na kostky nakrájené okurky. Podáváme s rýží, brambory nebo houskovým knedlíkem.