

Cikánská hovězí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí maso zadní 500 g
- Cibule 1 ks
- Zelené papriky 150 g
- Rajčata 80 g
- Kyselé okurky 80 g
- Rajčatový protlak 0.5 lžička
- Sádlo 60 g
- Slanina 20 g
- Hladká mouka 40 g
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř 0.75 lžička
- Sůl 0.75 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso protkneme slaninou, osolíme, opepříme a necháme hodinu proležet. Mezi tím si nakrájíme na proužky zelené paprikové lusky, kyselé okurky a rajčata. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na polovině sádla, vložíme maso a opečeme. Opečené maso podlijeme trochou horké vody, přidáme protlak a zakryté dusíme. Občas promícháme a podléváme teplou vodou. Měkké maso vyjmeme, šťávu vysmahneme do tuku, potom přidáme mouku a za stálého míchání mouku osmažíme dozlatova. Zalijeme vlažnou vodou do přiměřené hustoty a necháme chvíli povařit. Povařenou šťávu přecedíme

do čisté nádoby, zakryjeme pokličkou a odložíme. Na druhé polovině sádla podusíme nakrájené papriky, rajčata a kyselé okurky. Před koncem dušení zamícháme mletou papriku, jemně smícháme s přecezenou šťávou a masem. Podáváme s vařenými brambory.