

Domácí hovězí sulc

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vařené maso 100 g
- vařená mrkev 0.5 ks
- ocet 2 lžíce
- šalotka 1 ks
- sůl 1 špetka
- hovězí vývar 1 dl
- želatina 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na sulc stačí kousek hovězího vhodného k vaření, ideálně takového, které rychle měkne, takže třeba přední a nebo klížka - ta sama o sobě také vytvoří vývar, který stačí jen doladit želatinou. Ke konci varu na posledních 15-20 minut přidejte i mrkev, aby byla na skus. Sulc je také elegantním řešením v případě, kdy vám zbyde trocha vývaru s hovězím masem.

Maso stačí nakrájet resp. rozebrat na menší kousky, mrkev pokrájet na malé kousky, nadrobno také šalotku. Vývar dostatečně osolte a přidejte ocet, svařte. Postupujte podle návodu želatiny, kterou jste pořídili - zvolte podle něho správné množství a smíchejte. Muffinovou formičku lehce vymažte olejem, vložte do ní směs masa, mrkve a šalotky a zalijte tekutinou. Nechte dobře ztuhnout. Pro snadnější vyjmutí stačí namočit na chvíli formičku do horké vody, maximálně opatrně nožem tu a tam u stěn zarochat.

Poznámka:

doporučení: polijeme octem, posypeme další cibulkou nebo šalotkou a zajídáme chlebem a zapijíme pivem.