

Řezy ze svíčkové „Metternich“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 600 g
- žampiony 200 g
- rýže 200 g
- máslo 80 g
- lanýže 1 ks
- žampiony 50 g
- rajčata 2 ks
- smetana 4 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přebraňou, propláchnutou a spařenou rýži, drobně nakrájeného lanýže (nebo 50 g žampionů), kousek másla a spařená, oloupaná, zrníček zbavená a nadrobno nakrájená rajčata zalijeme 3 dcl vody, osolíme a pod pokličkou dusíme do změknutí rýže
2. Svíčkovou nakrájíme na 8 tenkých řezů, odblaníme je, jemně naklepeme (nejlépe sevřenou pěstí), osolíme, opepříme a lehce opečeme po obou stranách na rozpáleném másle
3. Řezy vyndáme, na másle podusíme na plátky nakrájené žampiony a měkké zalijeme smetanou a přihřejeme k varu

4. Měkkou rýži promícháme masovou vidlicí a pomocí naběračky vyplachované studenou vodou z ní vytvoříme 8 kopečků, poklademe je řezy a vše přelijeme žampionovou omáčkou.