

Pomalu pečený hovězí krk s krémovou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Jarní mrkev 1 svazek
- Řapíky celeru 3 ks
- Česnek 3 stroužek
- Větvičky tymiánu 3 ks
- Větvička rozmarýnu 1 ks
- Hladká mouka 40 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Hovězí krk 1.8 kg
- Červené víno Shiraz 500 ml
- Hovězí vývar 450 ml
- Passata 280 ml
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Worcersterská omáčka 2 lžíce
- Bobkový list 3 ks
- **KRÉMOVÁ KAŠE**
- Brambory 1.8 kg
- Máslo 150 g
- Smetana 300 ml
- Mléko 1 l
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte 1 lžíci oleje, vsypte cibuli, mrkev a celer a opékejte asi 8-10 minut, nebo dokud se zelenina jemně nezabarví. Pak přidejte česnek, tymián a rozmarýn a asi minutu znovu opékejte. Pak zeleninu vyjměte z pánve. Mouku smíchejte se solí a pepřem a obalte v něm hovězí krk. Do hrnce dejte zbytek oleje a zprudka na něm opečte maso ze všech stran. Pak vyjměte z hrnce a dejte k zelenině. Do hrnce nalijte víno, počkejte, až se zredukuje zhruba na půlku, pak přilijte vývar, vmíchejte passatu, cukr, Dijonskou hořčici, Worcesterskou omáčku a bobkové listy. Pak do hrnce vraťte zeleninu i maso a dejte do trouby vyhřáté na 160 °C. Pečte 6-8 hodin, občas promíchejte. Dochutěte solí a pepřem. Podávejte s kaší. Na tu uvařte oloupané brambory doměkka, pak je rozšouchejte a našlehejte s máslem a horkou smetanou. Podle chuti osolte a opepřete.