

Svíčková s houskovým knedlíkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Pravá hovězí svíčková nebo hovězí zadní kýta 1 kg
- Slanina v celku 60 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř černý 1 špetka
- Mrkev 2 ks
- Celer 150 g
- Petržel 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Celý pepř 10 kulička
- Nové koření 4 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Máslo 200 g
- Zeleninový vývar 200 ml
- Brusinky 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 1 lžíce
- **NA HOUSKOVÉ KNEDLÍKY**
- Včerejší rohlíky 5 ks
- Máslo 20 g
- Hrubá mouka 400 g
- Vejce 1 ks

- Sůl 1 špetka
- Sodovka 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso důkladně očistěte, osušte a prošpikujte špalíky slaniny. Pak ho ze všech stran důkladně osolte a opepřete. Kořenovou zeleninu oloupejte, nastrouhejte na hrubé straně struhadla a promíchejte s citronovou šťávou. Maso dejte do velkého hrnce s těžkým dnem, zasypte zeleninou, přidejte pepř, nové koření a bobkový list, přelijte lehce zchladlým rozpuštěným máslem a nechte v lednici přes noc odležet.

Druhý den maso podlijte vývarem, dejte do trouby a při 170 °C pečte asi 4–5 hodin do změknutí.

Měkké maso vyndejte z omáčky a nechte odpočinout. Z hrnce vylovte kuličky pepře, nového koření i bobkové listy, naopak do ní vmíchejte 1 lžici brusinek a vše důkladně rozmixujte tyčovým mixérem. Pak pomalu zahřejte. V části smetany rozmíchejte mouku a pomocí metly zašlehejte do omáčky. Zbytek smetany vidličkou rozmíchejte se zakysanou smetanou a rovněž přidejte do omáčky. Zhruba 15 minut provářejte, aby byla pěkně hustá. Omáčku dochuťte solí a citronovou šťávou.

Maso nakrájejte na plátky, vraťte do omáčky a zahřejte. Svíčkovou omáčku podávejte s houskovým knedlíkem a brusinkami.

Na knedlíky nejprve nakrájejte den staré rohlíky na kostičky, opečte je na másle a nechte zchladnout.

Do mísy nasypete mouku, přilijte prošlehané vejce a sodovku s rozpuštěnou solí. Vařečkou rychle zpracovávejte, abyste získali hladké, lesklé těsto, které se nepřichytává. Pak přidejte opečené kostičky rohlíků a stejnoměrně je vmíchejte do těsta.

Vzniklé těsto rozdělte na dva díly a z nich na lehce pomoučněném válu vytvarujte dvě podlouhlé šišky. Vložte je do vroucí osolené vody a na nízkém plameni vařte pětadvacet minut. Uvařené knedlíky vylovte z vody, propíchejte vidličkou, aby z nich vyšla pára a nakrájejte na plátky.