

Hovězí líčka na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- líček maso hovězí 1 kg
- sádlo 1 lžíce
- víno červené 200 ml
- mrkev 2 ks
- cibule 2 ks
- celer 0.5 ks
- nové koření 6 kulička
- dle chuti bobkový list 1 ks
- dle chuti pažitka 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Líčka v hrnci na rozpáleném sádle prudce z obou stran opečeme, podlijeme vínem, přidáme na kusy nakrájenou zeleninu, nové koření a bobkový list.

Lehce promícháme, přidáme sůl a pepř a necháme pod pokličkou na malém plameni tzv. táhnout, dokud není maso měkké (minimálně 90 minut).

Pak maso vyjmeme, omáčku scedíme a zahustíme. Nakrájíme do ní na tenká kolečka jednu malou povařenou mrkev a nasekanou pažitku. Podáváme s opečenými brambory.

