

Hovězí pupek na jalovčinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí pupek (2 pláty) 1 kg
- jalovčinky 15 kulička
- lopenické slanina 200 g
- koření na roštěnky 3 lžička
- velká cibule 1 ks
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, olej, hl. mouka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pláty hovězího pupku precizně odblaníme a nakrájíme na velké kostky. Do 100 ml oleje přidáme koření „Roštěnky“ a dobře promícháme. Maso osolíme a bohatě opepříme a promícháme s olejem. Necháme asi půl hodiny při pokojové teplotě odležet.

Lopenickou slaninu zbavíme kůže, nakrájíme na kostičky a opečeme zcela do křupava. Přidáme nakrájenou cibuli a opečeme také do tmavě zlaté barvy. Kuličky jalovce rozmáčkneme plochou stranou nože a společně s bobkovým listem a novým kořením přidáme do slaninového výpeku. Chvilku restujeme, dokud neucítíme zavonět jalovec. Kostky masa přidáme do hrnce k cibuli a slanině a necháme zatáhnout.

Maso podlijeme do $\frac{3}{4}$ vodou tak, aby nebylo zcela ponořeno. Pod pokličkou dusíme při mírném varu asi 2 hodiny. Je-li potřeba, doléváme vodou opět do $\frac{3}{4}$ masa. Jakmile jsou kostky masa měkké, vyjmeme ho z hrnce, šťávu lehce propasírujeme a zahustíme hladkou moukou a zlehka 10 – 15 minut

provaříme. Po provaření šťávy-omáčky vrátíme maso a podáváme s houskovým knedlíkem.