

Hovězí maso vařené v troubě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kliška 750 g
- Sádlo (velká lžíce) 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Řapíkatý celer 2 ks
- Cibule 2 ks
- Červené víno 100 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso zbavíme povrchových blan a kuchyňským provázkem svážeme do válečku. Na povrchu jemně osolíme. Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky. V pánvi zahřejeme sádlo a maso na něm zprudka ze všech stran opečeme. Pak ho přemístíme do menšího pekáčku nebo kastrolu. Do výpeku vložíme kořenovou zeleninu a 1-2 minuty prudce opékáme. Pak přidáme cibuli, případně řapíkatý celer, ztlumíme žár a ještě pomalu opékáme asi 5 minut. Osmahnutou zeleninu podlijeme vínem a pokračujeme v opékání, dokud se víno zcela neodpaří. Nakonec zalijeme asi litrem vody, osolíme a přivedeme k varu. Horkou tekutinu se zeleninou nalijeme do pekáčku na maso, pokud není zcela ponořené, přidáme ještě vodu. Přikryjeme dobře padnoucí poklicí, vložíme do trouby vyhřáté na 90°C a pečeme 2,5 hodiny. Teplotu zvýšíme na 120°C a pokračujeme v pečení další hodinu. Pak zkontrolujeme, zda je maso měkké. Pokud ne, pečeme dál a po půl hodinách kontrolujeme. Celková doba pečení se může pohybovat mezi 3,5-6 hodinami. Měkké maso necháme zcela vychladnout v tekutině, ve které se dusilo. Zchladlé maso vyjmeme, odstraníme provázek a maso nakrájíme na

plátky. Vývar scedíme a použijeme na polévku nebo na omáčku. Nakrájené maso ohřejeme v troše vývaru nebo dáme prohřát do omáčky.