

Námořnické maso s rozinkovou rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 kg
- Vejce 4 ks
- Sádlo 120 g
- Cibule 4 ks
- Rajský protlak 100 g
- Červené víno 200 ml
- Švetstková povidla 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Rýže 300 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Hřebíček 4 ks
- Rozinky 2 lžíce
- Citrónová kůra 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso důkladně omyjte a osušte. Do šálu prokrojte kapsu a naplňte ji oloupanými vejci. Špičky vajec seřízněte a skládejte je těsně za sebou do otvoru. Kapsu uzavřete jehlou a maso po obvodu ovažte motouzem, tak aby si zachovalo při pečení tvar válce. Tři oloupané cibule nakrájejte nahrubo, maso

osolte, opepřete a opečte na rozehřátém sádle z obou stran. Do výpeku vložte cibuli a orestujte ji dozlatova, přidejte rajský protlak, povidla a ještě chvíli
povařte. Zalijte 200 ml vody, vložte maso a pod poklicí duste za stálého podlévání doměkka. Měkké maso vyjměte, mouku důkladně rozkvedlejte ve 200 ml vody a směsí mouky za stálého míchání zahustěte omáčku. Nakonec vlijte víno a nechte přejít varem. Rýži důkladně propláchněte pod studenou vodou a na sítu ji nechte okapat. Do zbylé oloupané cibule napíchejte hřebíček a na rozehřátém oleji rýži orestujte, zalijte 500 ml studené vody, osolte, přidejte cibuli a přiveďte k varu. Kastrol zakryjte a rýži doduste v troubě vyhřáté na 170 stupňů zhruba 20 minut; záleží na kvalitě a druhu rýže. Z hotové rýže vyjměte cibuli a vmíchejte citronovou kůru a rozinky. Maso nakrájejte na plátky, rýži rozdělte na talíře, přidejte omáčku a maso položte přes ní, aby vynikl řez vejce a masa.