

Svíčková na hříbkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 8

- svíčková 1.5 kg
- morek 100 g
- červené víno 0.5 lahev
- máslo 60 g
- olivový olej 1 lžíce
- koňak 1 šálek
- mrkev 2 ks
- šalotka 4 ks
- česnek 1 stroužek
- čerstvé hříbky 200 g
- mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Asi 24 hodiny marinujeme maso ve víně a v oleji s karotkami a šalotkami nakrájenými na kolečka a s utřeným česnekem. Hodinu před podáváním si nejdříve na lžíci másla opečeme na malé kousky nakrájenou šunku. Šunku vyjmeme a místo ní dáme na větší kousky nakrájené hříbky, které dusíme

až do vysmahnutí. Ty opět vyjmeme a držíme v teple. Do téže nádoby nalejeme marinádu, přivedeme ji do varu a necháme ji zvolna bublat asi 20 minut. Potom prolisujeme, abychom dostali asi 1/4 litru omáčky. Zatímco se marináda vaří, opečeme na suché pánvi ze všech stran dozlatova dobře osušenou svíčkovou. Poté ji vložíme na kastrol s podušenými hříbkami a opečenou šunkou, polijeme koňakem a zalijeme marinádou. Osolíme, opepříme, okořeníme asi na špičku nože strouhaným muškátovým oříškem. Přivedeme do varu, snížíme teplotu, zakryjeme pokličkou a necháme zlehounka !bublat", přičemž počítáme 12 minut na 1/4 kg masa. V pokovně dušení maso obrátíme. Asi 10 minut před skončením přidáme - mimo plotnu - morek nakrájený na kostičky, který jsme předtím 3 minuty povařili ve slané vodě, zasypeme žmolenkou z polévkové lžice másla a polévkové lžice mouky a lehce povaříme.

Podáváme s knedlíky.