Svíčková

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

- Falešná svíčková 1.5 g
- Uzený špek 100 g
- Ocet 8% 0.5 l
- Voda 0.5 l
- Cibule 3 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Mrkev 3 ks
- Petržel 2 ks
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 5 kulička
- Pepř celý 10 kulička
- Voda na podlití 1 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Hladká mouka 50 g
- Máslo 50 g
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Brusinkový kompot 1 sklenice
- Ušlehaná šlehačka 250 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vodu svaříme s octem a necháme vychladnout. Omyté a osušené maso prošpikujeme uzeným špekem nakrájeným na tenké nudličky. Pak je vložíme do hlubší nádoby, zalijeme nálevem a pokryjeme cibulí, nakrájenou na kolečka. Nádobu přiklopíme a uložíme na 3-5 dní na chladné místo.

Před přípravou svíčkové vložíme bobkový list, nové koření a celý pepř do malého hrnku, zalijeme trochou vody a necháme zvolna vařit asi 30 minut. Maso vyjmeme z nálevu a i s cibulí je přendáme na rozpálené sádlo. Pak je prudce orestujeme ze všech stran, přidáme očištěnou a na kolečka nakrájenou zeleninu, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka. Měkké maso opatrně vyjmeme a naporcujeme. Vydušenou šťávu se zeleninou rozmixujeme, přidáme vývar z koření (to předem pečlivě odstraníme) a omáčku zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Na rozpálené máslo nasypeme cukr, necháme jej mírně zhnědnou a vmícháme do omáčky. Tu ještě dochutíme solí, případně dokyselíme octem dle chuti. Vložíme zpět prohřát naporcované maso a podáváme s kynutým knedlíkem. Na každou porci masa dáme lžičku brusinkového kompotu a na něj kopeček šlehačky.