

Hovězí líčko na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sůl 1 špetka
- Koření divoké 10 g
- Mouka 10 g
- Cibule 100 g
- Med 100 g
- Rozmarýn 20 g
- Tymián 20 g
- Pivo tmavé 300 g
- Kořenová zelenina 300 g
- Rajčatový protlak 50 g
- Pivo černé 500 ml
- Hovězí líčko 800 g
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

1. Líčka osolte, opepřete, opečte na oleji.
2. Do výpeku dejte restovat nakrájenou kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel).
3. Po opečení dozlatova přidejte protlak a med, orestujte dotmava.
4. Pak přidejte líčka, přilijte pivo a celé zalijte vývarem, až je maso ponořené.

5. Duste nebo pečte při nízké teplotě cca 130 °C asi 3 až 4 hodiny, aby se maso řádně rozdušilo, ale nerozpadlo.
6. Potom ho vyjměte a z výpeku připravte šťávu - vyrestujte ho a lehce zaprašte moukou.
7. Opět zalijte pivem a nechte povařit.
8. Pak šťávu přepasírujte, přidejte nasekaný rozmarýn a tymián a jako přílohu pažitkové nočky.