

# Hovězí ramínko na červeném víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Červené víno 7 dl
- Hovězí ramínko vcelku 600 g
- Šalotka 200 g
- Slanina nebo uzené maso 200 g
- Karotka 100 g
- Cibule 100 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Instantní tmavá jíška 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Rajský protlak 1 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 140 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso protneme karotkou, osolíme ho, opepříme a ze všech stran zprudka opečeme na 2 lžících oleje. Maso vyjmeme a do výpeku přidáme nakrájenou cibuli s česnekem. Za stálého míchání zeleninu opečeme dozlatova, přidáme lžici protlaku, orestujeme, zalijeme vínem, přidáme asi 1 dl horké vody, osolíme, opepříme, maso vložíme zpět a v troubě vyhráté na 180°C pečeme 2 hodiny doměkka. Během pečení podléváme vodou, přeléváme výpekem a maso občas obracíme. Měkké maso po vyjmutí z kastrolu zabalíme do alobalu a uchováme v teple. Štávu poprášíme jíškou, prošleháme a

10 minut ji vaříme na mírném ohni. Oloupanou šalotku nakrájíme na čtvrtky, slaninu na kostičky. Ve zbylém oleji obojí orestujeme, zalijeme omáčkou a 10 minut společně vaříme. Dochutíme solí a pepřem. Maso nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře a přeléváme omáčkou.