

Hovězí pečeně s hříbky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí zadní maso 750 g
- Slanina 50 g
- Cibule 200 g
- Olej 100 g
- Máslo 100 g
- Čerstvé nebo mražené hříbky 300 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Voda nebo vývar na podlévání 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Opláchnuté maso osušíme a nakrájíme na plátky, které lehce naklepeme a protkneme klínky slaniny. Osolíme a opepříme. Větší část cibule (150 g) oloupeme, nakrájíme na plátky a osmahneme. Přidáme maso a společně krátce opékáme. Zalijeme trochou vody nebo vývaru a dusíme doměkka. Poté maso vyjmeme, do šťávy přidáme 100 g nakrájených hříbků, krátce podusíme a procedíme. Zbytek hříbků nakrájíme na plátky a se zbylou cibulí orestujeme na másle. Takto připravené houby navrstvíme na plátky masa a přelijeme šťávou z pečeně. Omáčku můžeme na závěr zalít smetanou, získá tak velmi jemnou chuť.