

Hovězí špička s restovaným bramborem a jablečným křenem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Očištěná hovězí špička (nebo falešná svíčková) 800 g
- Mrkev 1 ks
- Kořenová petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Česnek 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Celý pepř 3 kulička
- Sůl na dochucení 2 špetka
- Petržel 1 snítka
- **RESTOVANÉ BRAMBORY**
- Velké brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- Celý kmín 1 špetka
- **JABLEČNÝ KŘEN**
- Čerstvý křen 50 g
- Jablka 2 ks
- Zakysaná smetana 180 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Maso očistíme a opláchneme studenou vodou. Mrkev a petržel oloupeme, celer očistíme. Česnek neloupeme, jen ho překrojíme napůl.

V hrnci přivedeme vodu k varu, když začne vřít, na 3 minuty do ní vložíme spařit maso, aby se zatáhlo. Potom ho vyjmeme a vodu vylijeme. Hrnci znovu naplníme vodou, nyní studenou, a vrátíme do něj maso.

Přidáme celou mrkev, petržel, celer, česnek, dále bobkový list a celý pepř, lehce osolíme. Přivedeme k varu a necháme pomalu vařit cca 2 hodiny, dokud není maso měkké.

Společně s kořenovou zeleninou vyjmeme a vývar scedíme přes jemné síto. Maso nakrájíme na plátky a vložíme do servírovací misky, zalijeme vývarem. Zeleninu, kterou jsme společně s masem uvařili, nakrájíme na nudličky a maso jimi posypeme. Dekorujte sekanou petrželkou.

RESTOVANÉ BRAMBORY

Brambory nejprve umyjeme a ve slupce uvaříme v osolené vodě na skus. Scedíme vodu a necháme vychladnout.

Cibuli oloupeme, překrojíme napůl a pak podélně nakrájíme na jemné nudličky. Na rozpáleném oleji orestujeme nejprve zprudka cibuli a pak přidáme na plátky nakrájené brambory. Restujeme dozlatova. Osolíme, opepříme a okmínujeme dle chuti.

JABLEČNÝ KŘEN

Křen oškrábeme a nastroháme najemno. Jablka takéž oloupeme, zbavíme jádřinců a na struhadle najemno nastroháme. Křen společně s jablky smícháme se zakysanou smetanou.