

Hovězí znojemská pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Nakládané okurky 6 ks
- Světlá jíška 1 lžíce
- Slanina 200 g
- Hovězí zadní 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí hovězí maso, které jsme si prošpikovali hranolky slaniny, osolily a opepřily orestujeme ze všech stran a vyjmeme jej. Na pánvi poté dohněda orestujeme cibuli, maso vrátíme zpět a podlijeme 1,5 l vývaru. V zakrytém hrnci dusíme, dokud nám maso nezměkne.

V jiné pánvi si mezitím orestujeme na kostičky nakrájenou slaninu a přidáme nadrobno pokrájené kyselé okurky a ještě chvíli orestujeme.

Maso vyjmeme ze šťávy a šťávu přecedíme k orestované slanině a okurce. Zahustíme světlou jíškou a chvíli provaříme.

Maso nakrájíme na plátky a podáváme s omáčkou a rýží nebo knedlíkem.