Hovězí pečeně se zeleninou

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Hovězí pečeně 1 kg
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Tymián 1 hrst
- Mrkev 3 ks
- Hovězí vývar 200 ml
- Červené víno 200 ml
- Brambor typu B 600 g
- Máslo 30 g
- Anglická slanina 100 g
- Jarní cibulky 3 ks

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Hovězí pečeni osolte, opepřete a na rozpáleném oleji orestujte ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Vyjměte a ve výpeku orestujte nasekanou červenou cibuli. Přidejte nasekaný česnek, tymián, nakrájené mrkve, podlijte polovinou vývaru a červeným vínem, provařte. Vraťte maso, přiklopte a vložte do trouby, pečte za občasného podlévání do změknutí (asi 120 minut). Uvařte brambory. Na másle orestujte nadrobno nakrájenou anglickou slaninu, přidejte nasekané jarní cibulky, osolte, opepřete, přidejte brambory a rozšťouchejte.