

# Hovězí líčka na červeném víně



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 3h 50min  
Celkový čas: 4h 5min , Porce: 5

140 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-licka-na-cervenem-vine>

## Příprava

Maso očistíme a nakrájíme na kostky.  
Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky.  
Maso opečeme na oleji ze všech stran dohněda, poté ho dáme stranou. Na výpeku z masa restujeme zeleninu. Po chvíli přidáme i plátek citrónu a plátek pomeranče, nastrouhaný zázvor, rajčata, švestky, koření a bylinky. Vratíme maso a přidáme protlak. Přidáme 250 ml vína, koňak a hrnek vody. Pečeme 3,5 hodiny na 140 °C. V polovině pečení přidáme zbytek vína a sůl. Po upečení přidáme kousky čokolády. Vyjmeme koření a bylinky. Pokud je potřeba omáčku zahustit, přidáme 50 g másla.



### Tip k receptu

Čokoládu použijeme hořkou a co nejkvalitnější.

## Ingredience

- ✓
- ✓ 1-2 mrkve
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 1 kousek bulvového celeru
- ✓ 1 kousek řapíkatého celeru
- ✓ 1 kousek pomeranče
- ✓ 1 plátek citrónu
- ✓ 3 cm zázvoru
- ✓ 6 ks sušených rajčat
- ✓ 10 ks sušených švestek
- ✓ 1 ks skořice
- ✓ 1 ks badyánu
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 lžice rajčatového protlaku
- ✓ 750 ml červeného vína
- ✓ 4 cl koňaku
- ✓

✓ 20 g horké čokolády

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Francouzská,  
Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní  
chod

