

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. Vrátime 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 lžíce rajčatového protlaku
- 750 ml červeného vína
- 4 cl koňaku
-
- 20 g horké čokolády

Kategorie

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

