

Hovězí maso se šípkovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1903 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-maso-se-sipkovou-omackou>

Příprava

Cibuli očistíme, nakrájíme nadrobno, olej si rozpálíme v hrnci, orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli, když je cibule zlatavá, přidáme najemno nastrouhanou mrkev, najemno nastrouhaný celer a najemno nastrouhanou petržel a osmahneme. Maso nakrájíme na plátky, jemně naklepeme, osolíme, obalíme v mouce jemně a vložíme na orestovanou cibuli do hrnce, opečeme z obou stran, podlijeme sklenkou vody, přidáme jalovčinky, kuličky celého pepře, kuličky nového koření a kousek skořice, mírně podlijeme a dusíme doměkka. Když je maso měkké, vyjmeme ho, dáme stranou, do šťávy přilijeme červené víno a dusíme. Po chvilce přidáme šípkovou marmeládu a povaříme. Z másla a mouky uděláme jíšku, necháme ji prochladnout a poté ji zašleháme do šťávy z masa, necháme povařit 10 minut, poté ji přecedíme a tu přecezenou omáčku dáme zpět na oheň, přidáme citrónovou šťávu, cukr, osolíme a přidáme tymián. Při podávání plátky masa přelijeme šípkovou omáčkou.

Ingredience

- 500 g hovězího masa
- 1 ks cibule
- 1 ks mrkve
- 1 ks celeru
- 1 ks petržele
- 50 ml červeného vína
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 2 lžíce šípkové marmelády
- 1 sklenka vody
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 4 lžíce olivového oleje
- 4 ks jalovčinek
- 6 kuliček černého pepře
- 6 kuliček nového koření
- špetka tymiánu
- 1 ks skořice
- 1 špetka cukru
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

