

Hovězí na divoko



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 4

700 kalorií , 0 g cukrů , 73 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-na-divoko>

Příprava

Maso omyjeme a osušíme. Zeleninu očistíme a nakrájíme na větší kousky. Rozložíme ji na hovězí plátky společně s bobkovým listem, zrnky pepře, nového koření, tymiánem a polijeme červeným vínem. V hrnci svaříme sklenici vody s octem, necháme vychladnout a polijeme maso. Přikryjeme pokličkou a vložíme na 5 hodin do ledničky. Odleželé maso vyjmeme z marinády, osušíme je, potřeme solí a pepřem. Marinádu scedíme. Slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme na pekáči. Přidáme olej, silně jej rozpálíme, vložíme maso a důkladně je ze všech stran osmažíme. K masu přidáme zeleninu, přísady z marinády a rajčatový protlak. Pak postupně přiléváme samotnou marinádu. Takto připravené maso pečeme v troubě předehřáté na 220 °C asi 2 hodiny. Hotovou pečení narovnáme na servírovací mísu. Vypečenou šťávu scedíme a podáváme k masu. Jako příloha se hodí bramborové knedlíky a salát ze syrového zelí.

Ingredience

- ✓ 8 plátků hovězího zadního
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 snítka tymiánu
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 1/2 sklenky přírodního červeného vína
- ✓ 1/2 sklenky červeného vinného octa
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 4 lžíce oleje
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Zkušený kuchař, Hlavní chod

