

Hovězí pečeně na víně s karlovarským knedlíkem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

1385 kalorií , 0 g cukrů , 95 g tuků , 101 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-pecene-na-vine-s-karlovarskym-knedlikem>

Příprava

Hovězí maso osolíme a prošpikujeme kousky slaniny, což uděláme tak, že nakrojíme nožem otvory do masa, které zvětšíme prsty a vložíme do nich proužky slaniny. Nakrájené proužky mrkve, petržele, celeru opékáme zvolna na másle a cibulce spolu s pepřem, novým kořením a bobkovým listem. Až je směs opečená dozlatova, přidáme cukr a zamícháme. Na této směsi pak opečeme maso z každé strany tak, aby se zatáhlo. Pak podlijeme cca 200 ml vody, přidáme rajčatový protlak, citron (na plátky) a ocet. Přiklopené pečeme v troubě na 180°C cca 1h30. Podléváme stále vodou. Maso pak vyjmeme a šťávu přivedeme k varu. Vydusíme na tuk a zaprášíme moukou. Pak přilijeme trochu vody a víno. Vaříme 20 minut a jako poslední přidáme brusinkový kompot a dle chuti dosolíme nebo ne. Na talíři maso přelijeme omáčkou a podáváme s karlovarským knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 600 g hovězího zadního nebo falešné svíčkové
- ✓ 40 g obyčejné bílé slaniny na proužky
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 petržel
- ✓ 1 kousek celeru
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 2 lžičky cukru
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 0,5 citronu
- ✓ 1 lžíce červeného vinného octa
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžíce brusinkového kopotu
- ✓ 200 ml suchého červeného vína
- ✓ karlovarský knedlík
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

