

# Hovězí pupek s hranolky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1086** kalorií , **50 g** cukrů , **103 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-pupek-s-hranolky>

## Příprava

Smícháme olivový olej, nasekaný rozmarýn, utřený česnek a bobkový list, balsamico a víno. Do tohoto naložíme maso a žampiony, ideálně přes noc. Brambory oloupeme a nakrájíme na hranolky. Vaříme je 10 minut v osolené vodě s octem, poté prudce zchladíme. Pečeme 10 minut na 180 °C. Pupek opečeme ze všech stran na rostlinném oleji. Osolíme, opepříme a vyjmeme. Místo pupku vložíme žampiony a oloupaná rajčata. Po pěti minutách vrátíme maso a pečeme 5 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Poté necháme dvě minuty odležet. Maso podáváme spolu s hranolkami a salátem, který je přelitý dresinkem a posypaný strouhaným parmezánem.



### Tip k receptu

Dresink použijeme na caesar salát. K podávání se hodí holandská omáčka.

## Ingredience

- ✓ 800 g hovězího pupku
- ✓ 1 l červeného vína
- ✓ 50 g másla
- ✓ 10 dcl olivového oleje
- ✓ 3 lžíce rozmarýnu
- ✓ 1 lžíce aceta balsamica
- ✓ 1 lžíce vinného octu
- ✓ 3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 4 lžíce parmezánu
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 ks bobkového listu
- ✓ 4 ks žampionů
- ✓ 5 ks brambor
- ✓ 2 ks rajčat
- ✓ 1 hlávka ledového salátu
- ✓ 1 balení dresinku SPAK
- ✓ 1 lžička soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

