

Lovecká svíčková



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

2656 kalorií , **8 g** cukrů , **140 g** tuků , **256 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/lovecka-svickova>

Příprava

Menšiu sviečkovicu narežeme po dĺžke tak , aby vznikol otvor- kapsička, ktorú naplníme zmesou cibule, papriky a lesných hub, ktoré sme udusili na oleji. Naplnenú sviečkovicu obalíme do tenkých plátkov anglickej slaniny, stiahneme niťou a upečieme do ružova. Podlievame šťavou, do ktorej prilejeme červené víno a koňak. Obložíme zemiakmi posypanými nadrobno pokrájanou zelenou cibulkovou vňaťou a môžeme ozdobiť šľahačkou.

Tip k receptu

Ak máme brusnicový kompót môžeme nim ozdobiť hotové jedlo

Ingredience

- 1000 g hovézí svíčkové
- 150 g anglické slaniny
- 350 g čerstvých hub
- 200 ml olivového oleje
- 200 g cibule
- 25 g mleté papriky
- 100 ml červeného vína
- 50 ml koňaku
- 500 g brambor
- 1 lžíce cibulové naťi
- 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod