Hovězí pečeně s omáčkou z červeného vína

Obtížnost:

Čas přípravy: 1dní 0h 20min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 1dní 3h 20min , Porce: **4**

184 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/hovezi-pecene-s-omackou-z-cerveneho-vina

Příprava

Z olivového oleje, vody a marinády vytvoříme směs, kterou potřeme hovězí maso. Dáme do lednice odležet cca na 24h (může být i více), přičemž občas otočíme.

Další den dáme maso i s marinádou do zapékací mísy, překryjeme alobalem nebo poklicí a pečeme cca 2,5 - 3 hodiny. Ke konci maso dopečeme, ať získá hezkou barvu. Nepíchejte do něj, ať se v něm udrží šťáva! Maso klidně podlévejte vodou nebo přidejte kus másla.

Maso vyjmeme a výpek spolu s červeným vínem ještě dovaříme. Maso nakrájíme a přelijeme omáčkou. Podáváme s pečenými bramborami a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 1 kg libové hovězí kýty
- 2 lžíce Nahrin marinády na pečené maso
- 3 lžíce olivového oleje
- 5 lžic vody
- 2 dcl červeného vína

Kategorie

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

Tip k receptu

Někdo radí před pečením maso osmahnout na másle, ať se zatáhne a zůstane v něm šťáva. Já jsem to bohužel neudělala a i na fotkách jde vidět, že je maso sušší.