

Pečené hovězí na whisky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

2376 kalorií , **0 g** cukrů , **146 g** tuků , **169 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a posypeme pálivou paprikou. Dáme do zapékací misky, přidáme nakrájené máslo na kousky, zalijeme whisky a pečeme 45 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Během pečení co 10 minut poléváme vypečenou šťávou.

Poté maso posypeme estragonem, nakrájíme na plátky, a podáváme.

Ingredience

- 800 g hovězí svíčkové
- pepř
- sůl
- 100 g másla
- 200 ml whisky
- 1 lžička pálivé papriky
- 1 lžička suchého estragonu

Kategorie

Výjimečný den, Irská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

