⚕ Svíčková a La" Kuuky ⚕

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: **4**

4799 kalorií , **0 g** cukrů , **287 g** tuků , **179 g** bílkovin

Autor: Kuuky Ldn

Odkaz: https://srecepty.cz/svickova-a-la-kuuky

Příprava

Maso prošpikuj, obal v grilovacím koření. Ze všech stran zprudka zatáhni na rozehřátém sádle a vyjmi. Ve výpeku orestuj cibuli do zlatova, přidej směs pod svíčkovou, promíchej. Jakmile pustí šťávu, přidej ocet, cukr, hořčici a nech zkaramelizovat. Chvilku vař. Pak zalej vývarem, přidej maso. Peč přykryté (víko / alobal) v předehřáté troubě 200°C přibližně 2 až 3 hodinky do změknutí. Po změknutí maso vyndej, omáčku rozmixuj, přidej smetanu ke šlehání a krátce povař, případně ještě dochuť.

Ingredience

- 1 ks Cibule
- 2 ks Směs pod svíčkovou
- 2 PL Cukr krystal
- 2 - 3 Bohatý Hovězí bujon Knorr
- 1 kg Hovězí zadní
- 100-150 g Slanina
- 2 PL Ocet
- 2 PL lžíce hořčice
- 150 - 200 g Vepřové sádlo
- 2 - 3 PL Grilovací koření
- 2 - 3 Balení smetana ke šlehání (šlehačka)
- 0,8 - 1L Horká voda
- 1 - 2 ks Pyramidy pod Svíčkovou

Kategorie

Česká, Hlavní chod