

# Svíčková alá Kuuky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**4535** kalorií , **0 g** cukrů , **284 g** tuků , **168 g** bílkovin

**Autor:** Lukáš "Kuuky" Obernauer

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svicikova-ala-kuuky>

## Příprava

Maso prošpikuj slaninou, obal v grilovacím koření, Rozpal sádlo, zprudka opeč maso ze všech stran a dej na stranu. Ve výpeku orestuj cibuli dozlatova, přidej směs pod svíčkovou. Jakmile pustí šťávu přidej cukr a zkaramelizuj. Přidej horčici, ocet, Bujon + H<sub>2</sub>O ! Přendej to do pekáče přidej maso, 1 - 2 pyramidky koření. Peč v předehřáté troubě přikryté ( víko / alabbalb) do měkka - cca 200 - 220 °C Po změknutí vyndej maso. Omáčku rozmixuj, přidej smetanu projed' varem a případně dochuť.

## Ingredience

- 800 - 1000 g hovězí zadní
- 2 - 3 PL Cukr krystal
- 2 PL Ocet
- 2 - 3 Smetana ke šlehání 33%
- 150 g Vepřové sádlo
- 1 - 2 ks Pyramidky pod Svíčkovou
- 1 kousek Máslo
- 2 ks Směs pod svíčkovou Albert
- 1 ks Cibule
- 150 g Uzená Slanina
- 2 - 3 Knorr Hovězí bujon Želatinový
- 2 - 3 PL Grilovací koření LYCKEBY CULINAR
- 0,8 - 1 l Hovězí vývar

## Kategorie

Česká, Hlavní chod

