Hovězí pečeně na víně s karlovarským knedlíkem

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: **4**

1385 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **101 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/hovezi-pecene-na-vine-s-karlovarskym-knedlikem

Příprava

Hovězí maso osolíme a prošpikujeme kousky slaniny, což uděláme tak, že nakrojíme nožem otvory do masa, které zvětšíme prsty a vložíme do nich proužky slaniny. Nakrájené proužky mrkve, petržele, celeru opékáme zvolna na másle a cibulce spolu s pepřem, novým kořením a bobkovým listem. Až je směs opečená dozlatova, přidáme cukr a zamícháme.

Na této směsi pak opečeme maso z každé strany tak, aby se zatáhlo. Pak podlijeme cca 200 ml vody, přidáme rajčatový protlak, citrón (na plátky) a ocet. Přiklopené pečeme v troubě na 180°C cca 1h30. Podléváme stále vodou. Maso pak vyjmeme a šťávu přivedeme k varu. Vydusíme na tuk a zaprášíme moukou. Pak přilijeme trochu vody a víno. Vaříme 20 minut a jako poslední přidáme brusinkový kompot a dle chuti dosolíme nebo ne. Na talíři maso přelijeme omáčkou a podáváme s karlovarským knedlíkem.

Ingredience

- 600 g hovězího zadního nebo falešné svíčkové
- 40 g obyčejné bílé slaniny na proužky
- 2 lžíce másla
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 kousek celeru
- 1 cibule
- 1 bobkový list
- 5 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 2 lžičky cukru
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 3 lžíce hladké mouky
- karlovarský knedlík
- sůl
- 2 lžíce brusinkového kompotu
- 1 lžíce červeného vinného octa
- 200 ml suchého červeného vína
- 0,5 citrónu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně

náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod