

Srbská hovězí pečeně

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1581 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **154 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Hovädziu roštenku naklepeme, prešpikujeme slaninou a z oboch strán na oleji sprudka opečieme. Opečené mäso preložíme do pekáča, posolíme, okoreníme a potrieme rozotretým cesnakom. V oleji z opekania upražíme cibuľu pokrájanú na drobno, pridáme mletú papriku a mäso, prikryjeme v rúre pomaly pečieme. Ak treba, dolejeme horúcu vodu, ktorou sme vyplachli panvicu. Ku koncu pečenia pridáme lečo, prehrejeme, pridáme rozhabarkovanú kyslú smotanu a dopečieme.

Tip k receptu

Podávame s knedľou alebo s varenými zemiakmi.

Ingredience

- 500 g hovězí roštěnky
- 50 g uzené slaniny
- 50 ml olivového oleje
- 1 větší cibule
- 1 menší sklenka leča
- 200 ml zakysané smetany
- 2 stroužky česneku
- troška mletého pepře
- troška sladké a pálivé papriky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Zkušený kuchař, Hlavní chod