Svíčková a la diplomat

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

2774 kalorií , **5 g** cukrů , **200 g** tuků , **228 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Sviečkovicu posolíme, okoreníme a opečieme na rozpálenom oleji. Necháme vychladnúť. pripravíme si niekoľko tenkých plátkov slaniny, potrieme ich strúhaným jablkom premiešaným s rozšľahaným vajcom, posypeme mandľami posekanými na drobno a upraženými vopred na masle a pokvapkáme vínom. Na takto pripravené plátky položíme opečenú a vychladnutú sviečkovicu, zabalíme do slaniny a napokon do alobalu, aby mäso čo najviac priliplo k slanine. Ak treba zabalíme ešte aj do ďalšieho listu alobalu. Dobré utesníme a dáme do pekáča s trochou vody. Pečieme v stredne horúcej rúre asi 30-40 minút. Medzitým si upečieme 4 jablka ku sviečkovici. Vopred ich zbavíme jadierníkov, naplníme maslom, brusnicami a štipkou cukru. Zapekáme ich podliate trochou vína. Šťavu použijeme na podliatie sviečkovice.

Tip k receptu

Ako prílohu použijeme opečené zemiaky a varenú ryžu.

Ingredience

- 800 g hovězí svíčkové
- 200 g slaniny
- 100 g mandli
- 1 vejce
- 5 jablek
- 2 lžíce másla
- 50 ml bílého vína
- 100 ml olivového oleje
- troška cukru krystal
- špetka mletého pepře
- 3 lžíce brusinek
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod