Svíčková našich babiček

Obtížnost:

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

2580 kalorií , **0 g** cukrů , **189 g** tuků , **211 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: https://srecepty.cz/svickova-nasich-babicek

Příprava

Přísady na mořidlo(od vody dále) svaříme a necháme vychladnout. Mezitím si odblaníme maso a protkneme ho na klínky nakrájeným špekem. Takto upravené maso naložíme do vychladlého mořidla a necháme ho v chladu 2 a ž 3 dny. Denně maso obracíme. Pak maso vyndáme z mořidla, očistíme, osušíme a opečeme na oleji s máslem, aby se maso zatáhlo. K takto opečenému masu přidáme mraženou zeleninu, jalovec a zeleninu z mořidla můžeme přidat také i s nálevem a kořením. Podlejeme vývarem a buď dusíme nebo pečeme - vždy při mírné teplotě alespoň 1,5 až 2 hodiny. Když je maso měkké, vyjmeme. Vyjmeme také koření a zeleninu rozmixujeme. Přidáme smetanu a dochutíme - solí, cukrem, citronovou šťávou.

Tip k receptu

Takto připravená omáčka je dostatečně hustá, aby svíčková mohla být podávána s knedlíkem a brusinkovým terčem. Pokud se nám omáčka i přesto zdá řidší, můžeme přidat trochu instantní jíšky. Mraženou zeleninu můžeme samozřejmě nahradit čerstvou. Pokud se nám nechce vařit mořidlo, můžeme maso naložit do 1 skleničky zeleniny Halali

Ingredience

- 1 kg hovězího zadního masa (nejlepší je falešná svíčková)
- sáček mražené zeleniny pod svíčkovou
- 100 g másla
- 2 lžíce oleje
- 500 ml vývaru
- 1 smetana
- špetka soli
- 4 kuličky jalovce
- 10 dkg špeku
- špetka cukru
- citronová šťáva z 1/2 citronu
- 250 ml vody
- 250 ml octa(4%)
- 3 lžíce kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel) nakrájené nadrobno
- 5 kuliček pepře
- 4 kuličky nového koření
- troška tymiánu
- 3 bobkové listy
- 1 cibule nakrájená na kolečka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod