



Hovězí líčka na víně

Ingredience

hovězí líčka: **350 g**
suché červené víno: **300 ml**
hovězí vývar: **200 ml**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
malý celer: **1 ks**
šalotka: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
rajčatové pyré: **1 PL**
celý pepř: **4 ks**
nové koření: **2 ks**
bobkový list: **1 ks**
rozmarýn: **1 KL**
tymián: **1 KL**
olivový olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hovězí líčka očistíme, osolíme a opepříme. Pokud v jídle nechceme tučné části, vyřízneme je,

ale nevyhazujeme. Přidáme je při vaření k masu, neboť...

Hovězí líčka na víně - recept

Hovězí líčka očistíme, osolíme a opepříme. Pokud v jídle nechceme tučné části, vyřízneme je, ale nevyhazujeme. Přidáme je při vaření k masu, neboť právě díky nim bude mít omáčka sílu. V nádobě, která bude moci později i do trouby, rozehtřejeme olej a líčka na něm **zprudka orestujeme** ze všech stran dohněda. Odložíme je na teplé místo a do stejné pánve dáme orestovat nadrobno nakrájenou šalotku, na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, po chvíli přidáme česnek. Dále přidáme veškeré koření, krátce orestujeme, přidáme rajčatové pyré, vrátíme líčka, osolíme, opepříme a zalijeme vínem.

Jakmile se **vyvaří alkohol**, přilijeme horký vývar, přikryjeme a dáme do trouby **na 150 °C na přibližně 1,5 - 2 hodiny**. Vyndáme maso a omáčku rozmixujeme nebo propasírujeme přes sítko. Podle chuti osolíme a opepříme.

Hovězí líčka na víně podáváme s [bramborovou kaší](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí