



## Svíčková na smetaně v parním hrnci

### Ingredience

hovězí zadní: **300 g**  
hovězí vývar: **300 ml**  
mrkev: **4 ks**  
petržel: **4 ks**  
celer  
cibule: **1 ks**  
smetana ke šlehání: **200 ml**  
červené víno: **30 ml**  
slanina: **50 g**  
máslo: **2 PL**  
tymián - snítek: **2 ks**  
citronová šťáva  
cukr  
sůl  
pepř  
olej  
bobkový list

nové koření

## STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Maso důkladně prošpikujeme slaninou ze všech stran. Potřeme jej olejem, osolíme a opeříme. V pánvi rozpálíme olej, na kterém zprudka orestujeme hovězí maso, které posypeme lístky tymiánu. Maso by před smažením mělo mít pokojovou teplotu. Poté jej zabalíme do alobalu a dáme stranou. Do výpeku...**

## Svíčková na smetaně v parním hrnci - recept

Maso důkladně prošpikujeme slaninou ze všech stran. Potřeme jej olejem, osolíme a opeříme. V pánvi rozpálíme olej, na kterém zprudka orestujeme hovězí maso, které posypeme lístky tymiánu. Maso by před smažením mělo mít pokojovou teplotu. Poté jej zabalíme do alobalu a dáme stranou.

Do výpeku přidáme máslo, na kterém dozlatova osmažíme nastrouhanou kořenovou zeleninu (mrkev, petržel, celer). Na závěr přidáme cibuli a ještě chvíli restujeme.

Zeleninovou směs vložíme do parního hrnce, přidáme červené víno a vložíme maso (pokud pustilo v alobalu šťávu, přidáme ji do hrnce také). Zalejeme vývarem. Maso by mělo být ve šťávě ponořené asi ze dvou třetin. Přidáme bobkový list, nové koření, pepř a případně ještě lístky tymiánu.

Maso necháme dělat **v parním hrnci asi 1 hodinu**. Poté jej vyjmeme a opět zabalíme do alobalu, aby zůstalo teplé.

Zeleninovou směs propasírujeme přes síto, přidáme smetanu a podle chuti sůl, citronovou šťávu a cukr. Na mírném plameni necháme zhruba 5 minut probublávat.

**Svíčkovou na smetaně** podáváme s houskovým nebo karlovarským knedlíkem, šlehačkou a brusinkami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí