

Svíčková na smetaně

Michal Nikodem

Ingredience

- 800 g loupané plece
- 200 g špeku
- mrkev — 150 g
- celer — 100 g
- 100 g petržele kořenové
- cibule — 100 g
- 1 l masového vývaru
- 250 ml 30% smetany
- 2 lžíce cukru krystal
- ocet — 0,2 l
- 2 bobkové listy
- 15 kuliček nového koření
- pepř — 5 kulička
- 2 kolečka citronu
- 2 lžíce brusinkové zavařeniny
- 1 ½ lžíce hořčice
- Olej, sůl, pepř

Postup

Polovinu špeku nakrájíme na špalíky a prošpikujeme jím maso. Stáhneme motouzem, ochutíme solí, pepřem a zprudka opečeme na oleji. Přendáme do pekáčku a na výpeku z masa zpěníme zbytek špeku a nastrouhanou kořenovou zeleninu. Restujeme dozlatova, přidáme nakrájenou cibuli, zarestujeme, přidáme brusinky, hořčici, citron, zastříkneme octem a promícháme. Vložíme koření svázané v ubrousku a zalijeme vývarem. Tento základ nalijeme na opečené maso a pod poklicí dusíme v troubě na 90 až 110 st.C doměkka (4-6 hodin). Poté maso s kořením vyjmeme, základ umixujeme, zjemníme smetanou a provaříme. Dochutíme, necháme několik minut provařit. Na závěr můžeme omáčku zjemnit máslem. Servírujeme s karlovarským knedlíkem.