

Svíčková

děda Řečice

Ingredience

- flák zadního hovězí
- sůl, pepř
- tymián
- špek
- hodně kořenové zeleniny
- nové koření
- bobkový list
- hřebíček
- olej
- máslo
- kysaná smetana

Postup

Protože je to poměrně pracná a zdouhavá příprava, je dobré koupit aspoň 2 až 3 kg velký kus pěkného zadního hovězího. Ten hustě prošpikujeme slaninou obalenou v soli, tymiánu a pepři (ale není nutno, děda špikoval samotnou slaninou). Na dno pekáče nalijeme olej, na něj vložíme cibuli a lehce ji orestujeme. Na tento základ položíme maso, které posolíme, obložíme kuličkami nového koření, drceným černým pepřem, hřebíčkem a bobkovým listem. Obložíme vrstvou strouhané kořenové zeleniny v obvyklém poměru 2 díly celeru, 1 díl mrkve a 1 díl petržele tak, aby maso nebylo vidět. Zalijeme kostkou rozpuštěného másla, přikryjeme poklicí a dáme uležet do chladu asi na 3 dny. Pak maso vyjmeme, odstraníme z něj zeleninu, kterou vrátíme do kastrolu a tam ji osmahneme. Po chvíli přidáme maso, podlijeme vodou a dusíme pod pokličkou asi 2,5 až 3 hodiny. Nakonec maso vyjmeme a nakrájíme na plátky. Z omáčky vyndáme bobkové listy a zeleninu se zbytkem koření rozmixujeme v mixéru. Nalijeme zpátky do kastrolu a přidáme zakysanou smetanu. Omáčka bývá tak hustá, že není nutno ji už zahušťovat. Pokud není, zahustíme ji trochou mouky rozmíchanou v kysané smetaně a ještě povaříme.