Hovězí líčka na víně

Časová náročnost: 200 minut

Seznam přísad

1 ks	hovězí líčka
50 g	slanina
1 ks	cibule
1 ks	mrkev
1 ks	celer
2 stroužek	česnek
2 lžíce	rajčatové pyré
500 ml	hovězí vývar
200 ml	suché červené víno
	máslo
	sůl
	pepř
	bobkový list
	hladká mouka

Postup přípravy

Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na větší kusy. Najemno nasekanou cibulku zpěníme na másle, přidáme najemno nakrájenou slaninu, orestujeme dozlatova, přidáme pokrájenou kořenovou zeleninu a necháme rozvonět. Na závěr přidáme rajčatové pyré a lisovaný česnek. Hovězí maso očistíme, osolíme, opepříme a lehce zaprášíme moukou. Zprudka opečeme na másle ze všech stran a vložíme do zeleninového základu. Podlijeme červeným vínem, vývarem, přidáme bobkový list, přiklopíme pokličkou a dáme dusit do rozehřáté trouby. Dusíme na 170˚ přibližně 3 hodiny doměkka. V průběhu dolíváme vývar a maso můžeme otočit. Na závěr dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a dle fantazie čerstvými bylinkami. Omáčku můžeme podle chuti i propasírovat. Hotová líčka podáváme s bramborovou kaší a karamelizovanými mrkvičkami.