Svíčková na smetaně

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

750 g	pravá hovězí svíčková (nebo hovězí zadní)
100 g	slanina
	sůl
	pepř mletý
1 ks	větší cibule
1 ks	mrkev
1/2 bulva	celer
1 ks	petržel
5 zrníčko	celý pepř
3 zrníčko	nové koření
3 ks	bobkový list
1 špetka	tymián
	citronová šťáva
150 g	máslo
100 g	plnotučná hořčice
2 lžíce	hladká mouka
250 ml	šlehačka (případně mléko na zředění)
1 lžíce	cukr na karamel
	šlehačka
	plátky citronu
	brusinkový kompot nebo džem



Postup přípravy

Hovězí maso odblaníme a očistíme. Prošpikujeme slaninou nakrájenou na úzké klínky, osolíme a opepříme. Posypeme nakrájenou cibulí, očištěnou nastrouhanou zeleninou a kořením. Můžeme také použít hotovou zeleninovou směs. Pokapeme citronovou šťávou a polijeme rozpuštěným máslem. Necháme jeden den v

lednici odležet. Druhý den maso podlijeme malým množstvím vody a pod poklicí dusíme v troubě doměkka. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření. Kastrol se zeleninou poté umístíme na plotnu a pomalu přivedeme k varu. Přidáme hořčici, zasypeme hladkou moukou a orestujeme. Zalijeme šlehačkou a na mírném ohni za občasného míchání provaříme. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Nakonec ji přecedíme a podle chuti dosolíme a okyselíme citronovou šťávou. Pro zvýraznění chuti můžeme do omáčky dát trochu karamelu: Cukr necháme na ohni zkaramelizovat. Když se cukr rozpustí a začne hnědnout, podlijeme troškou vody a povaříme. Maso nakrájíme přes vlákno na jednotlivé porce, vložíme ho zpět do omáčky a prohřejeme. Podáváme s oblíbeným knedlíkem (houskovým, kynutým, vídeňským…), ozdobené šlehačkou s citronem a brusinkovým kompotem.

Poznámka: ***Brusinkový džem*** *si můžete připravit i doma –* ***náš recept*** *na něj naleznete ZDE*