

# Domácí svíčková na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

Porce: 6

- Pravá hovězí svíčková nebo hovězí zadní 750 g
- Mrkev 150 g
- Celer 150 g
- Petržel 75 g
- Cibule větší 1 ks
- Slanina nakrájená na úzké klínky 50 g
- Máslo 150 g
- Sůl 1 lžice
- Mletý pepř 1 lžička
- Celý pepř černý 5 ks
- Nové koření 3 ks
- Bobkový list 3 ks
- Tymián 1 špetka
- Citronová šťáva 2 lžice
- Cukr 4 lžice
- Plnotučná hořčice 100 g
- Hladká mouka 2 lžice
- Šlehačka 250 ml
- Citron plátky 6 ks

- Brusinkový kompot 1 ks
- Rostlinný olej na smažení 3 lžíce

**Doba přípravy:** 140 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Odblaněné a očištěné hovězí maso prošpikujeme slaninou(hranolky slaniny je nejlepší před špikováním dát na několik hodin do mrazáku. Snáze budou prolézat masem), osolíme, opepříme a v hrnci na 3 lžících oleje orestujeme, aby se zatáhlo. Hrnc stáhneme z plotny, aby maso postupně zchladlo, posypeme jej nakrájenou cibulí, očištěnou nastrouhanou zeleninou, kořením, 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, především bobkový list, nové koření a kuličky pepře.

Hrnc se zeleninou poté umístíme na plotnu a pomalu přivedeme k varu. Přidáme hořčici, zasypeme cca 2 lžícemi hladké mouky, orestujeme. Zalijeme šlehačkou a na mírném ohni za občasného míchání provaříme. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Nakonec ji propasírujeme přes cedník s jemným sítem nebo omáčku můžeme rozmixovat. Podle chuti dosolíme, okyselíme citronovou šťávou nebo přisladíme.

Maso nakrájíme přes vlákno na jednotlivé porce, vložíme ho zpět do omáčky a prohřejeme. Podáváme ozdobené plátkem citronu na který dáme šlehačku a s brusinkový terčik.

Jako přílohu volíme houskový knedlík