

Hovězí líčka na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí líčka 1 kg
- Sádlo 1 lžíce
- Víno červené 200 ml
- Mrkev 2 ks
- Cibule 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Nové koření 6 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Pažitka - jemně nakrájená 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Líčka v hrnci na rozpáleném sádle prudce z obou stran opečeme, podlijeme vínem, přidáme na kusy nakrájenou zeleninu, nové koření a bobkový list.

Lehce promícháme, přidáme sůl a pepř a necháme pod pokličkou na malém plameni tzv. táhnout, dokud není maso měkké (minimálně 90 minut).

Pak maso vyjmeme, omáčku scedíme a zahustíme. Nakrájíme do ní na tenká kolečka jednu malou povařenou mrkev a nasekanou pažitku. Podáváme s opečenými brambory.