

Štěpánská hovězí pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Máslo 1 lžíce
- Hovězí zadní 750 g
- Petržel 1 ks
- Zelená kapie 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sádlo na smažení 0.5 balení
- Masový vývar 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Prostředkem špalíku masa prořízneme dlouhým špičatým nožem otvor, který rozšíříme pomocí obrácené vařečky. Otvor naplníme oloupanými vařenými vejci. Maso zašijeme nebo spícheme jehlami či párátky.

Připravené maso potřeme rozpuštěným máslem a necháme několik minut odležet. V nádobě rozejdeme sádlo a připravené maso v něm po všech stranách opečeme. Potom ho osolíme, opepříme a přidáme všechnu zeleninu, kterou jsme předtím očistili a nakrájeli. Podlijeme vývarem, přiklopíme poklicí a pomalu dusíme doměkka. To trvá podle druhu masa 1 - 1,5 hodiny, někdy i více. Během dušení maso několikrát obrátíme a podle potřeby podléváme vývarem.

Před dokončením štěpánskou pečení na několik minut zapečeme ve vyhřáté troubě. Pečeme bez poklice při 200 °C. Měkké maso vyjmeme. Zeleninu prolisujeme a dáme zpět do vydušené šťávy, zjemníme malým kouskem másla a velmi krátce povaříme.

Štěpánskou pečení nakrájíme přes vlákna na porce a podáváme s připravenou omáčkou. Jako přílohu si dáme brambory na všechny způsoby (případně rýži) a nesmí chybět zelenina.