

# Svíčková na smetaně po našem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- slanina 200 g
- mrkev 0.5 kg
- kysaná smetana 2 ks
- hovězí maso 1 kg
- celer 0.5 kg
- petržel 0.5 kg
- nové koření 10 kulička
- hovězí vývar 1.5 l
- tymián 1 lžička
- velká cibule 1 ks
- smetana na vaření 1 ks
- **na ozdobu**
- brusinky 1 ks
- šlehačka 1 ks
- **podle chuti**
- cukr 1 ks
- **podle potřeby**
- mletý pepř 1 ks
- citronová šťáva 1 ks

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Maso (falešnou nebo pravou svíčkovou) očistíme, ze slaniny si nakrájíme klínky a maso slaninou prošpikujeme po směru vláken. Zeleninu očistíme a nastrouháme nahrubo. Cibuli nakrájíme na jemno. Předehřejeme si troubu na 230 °C. Maso nasolíme, opepříme, obalíme v koření (nové koření + tymián), dále obalíme v cibuli a nastrouhané zelenině. Vložíme do pekáčku nebo hrnce, zasypeme zbytkem zeleniny, pokapeme šťávou z půlky citronu a zalijeme cca 100 g rozpuštěného másla. Pečeme doměkka cca 2,5 hodiny zakryté, zbytečně neodkrýváme, ať vůně zůstanou tam, kde mají. V případě potřeby podlijeme jen opravdu malým množstvím hovězího vývaru. Pokud nebudete pekáček příliš často odklápět, nebude potřeba tolik podlévat.

Po upečení maso vyjmeme z pekáčku na prkénko a necháme pár minut odpočinout, zeleninu přemístíme do hrnce, vyjmeme kuličky nového koření. Přilijeme hovězí vývar dle požadovaného množství, přivedeme k varu a omáčku řádně rozmixujeme tyčovým mixérem - opravdu do jemna. Přidáme 2 kysané smetany a povaříme. Dále přidáme smetanu na vaření. Dochutíme (citron, sůl, pepř, případně cukr). Většinou není potřeba dále zahušťovat (to záleží na množství zeleniny - čím více, tím hustší). Nakonec nakrájíme maso na tenčí plátky a naházíme do omáčky. Necháme pomalu varem probublat cca 10 minut.

Svíčkovou na smetaně po našem podáváme s houskovým knedlíkem a brusinkovým terčem (plátek citronu, šlehačka, brusinky)

Pro ty, kteří vydrží, je tady ještě jeden tip. Omáčka chutná ještě lépe druhý den, když se krásně odleží.