Svíčková na smetaně, jak ji připravovala maminka

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/svickova-na-smetane-jak-ji-pripravovala-maminka.html

Když maminka připravovala svíčkovou na smetaně, všichni jsme se těšili na oběd. Svíčková na smetaně je sice kalorická bomba, ale patří do kategorie neodolatelných pokrmů.

Se svíčkovou mám spojený jeden příběh

Maminka čekala hosty a poslala tatínka do sousední vesnice na mléčnou farmu pro smetanu. Smetana, co se prodávala v krámu, nebyla pro maminku dost dobrá. Tatínkovi se moc nechtělo, ale šel.

Při zpáteční cestě upadl a všechnu smetanu vylil. Musel se tedy vrátit a požádat o smetanu novou. Nevím, jaká se pak vedla doma debata. Přesto, že to bylo jeho oblíbené jídlo, tatínek svíčkovou k obědu nejedl.

Suroviny na přípravu 5 porcí svíčkové na smetaně

- 850 g telecího válečku (může být i roštěná nebo kýta)
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla (nebo lžíce másla a lžíce oleje)
- 2 plátky uzeného špeku na kostičky
- 1 velká mrkev
- 1 kořen petržele
- ¼ bulvy celeru
- 3 dl zakysané smetany v dietnější verzi nebo 3 dl šlehačky s obsahem vyšším než 30%
- 1 rovná polévková lžíce obyčejné hořčice
- 1 bobkový list
- 6 kuliček nového koření
- 6 kuliček černého pepře
- 10 jehliček rozmarýnu
- Muškátový oříšek
- Sůl
- 2-3 dl vývaru nebo vody
- 1 vrchem polévková lžíce hladké mouky
- 1 čajovou lžičku citronové šťávy
- 1 čajovou lžičku krystalového cukru

Postup přípravy svíčkové na smetaně

Všechnu kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky. Do uzavíratelného vajíčka nebo kusu plátýnka svážeme nové koření, černý pepř a rozmarýn.

Maso svážeme potravinářským provázkem, aby po upečení drželo pěkný tvar.

Já jsem použila telecí maso, které je velmi šťavnaté, a proto jsem ho nešpikovala slaninou. Budete-li mít hovězí maso, chuti masa velmi prospěje protknout ho slaninou nebo uzeným špekem.

Do pánve dáme přepuštěné máslo, kostičky špeku a necháme tuk rozpálit. Mezitím svázané maso nasolíme a potřeme hořčicí ze všech stran.

Váleček masa vložíme do rozpáleného tuku a opečeme do hněda ze všech stran.



Maso z pánve vyjmeme.



K výpeku přidáme všechnu nakrájenou kořenovou zeleninu a opékáme ji 8 -10 minut.



Nyní vrátíme opečené maso do pánve, přidáme na polovinu přelomený bobkový list a vajíčko

s kořením. Maso podlijeme 2 dl vývaru nebo vody a necháme na plotně zakryté dusit 15 minut. Zdroj tepla vypneme. Necháme vychladnout.

Po vychladnutí necháme maso odležet v chladničce do druhého dne, kdy budeme v práci pokračovat.

Maminka vždy svíčkovou připravovala den předem a pekla jí až následující den. Já to dělám úplně stejně. Maso se za tu dobu krásně provoní opečenou zeleninou a kousky uzeného špeku.

Druhý den máme dvě možnosti.

Buď celý obsah pánve přendáme do pomalého hrnce a necháme péct na vyšší stupeň 2,5 hodiny. Nebo můžeme maso péct zakryté v troubě na 180 °C minimálně 2 hodiny, až je maso měkké. Budeme-li péct v troubě, nezapomeneme mírně podlévat.

Nyní přendáme smetanu do misky, zasypeme ji polévkovou lžící hladké mouky a metličkou rozmícháme do hladka.

Měkké maso přesuneme na tác a osvobodíme ho od provázků. Ostrým nožem nakrájíme úhledné plátky, vložíme je do kastrůlku a lehce zakápneme výpekem. Plátky masa přiklopíme a necháme na teplém místě, aby nevychladly.

Z výpeku odstraníme vajíčko s kořením a oba kusy bobkového listu. Omáčkový základ můžeme buď přepasírovat přes síto, nebo rozmixovat ponorným mixérem do hladka. Já jsem zvolila druhou variantu.

Omáčku přelijeme do kastrolu a začneme pomalu zahřívat.

Aby se nám smetana v omáčce nesrazila, přilijeme do misky se smetanou asi naběračku vařící vody a metličkou rozmícháme.

Omáčka dosáhla bodu varu a my k ní přilijeme všechnu smetanu a metličkou promícháváme, až se nám vytvoří sametově hladká omáčka.

Na mírném ohni necháme probublávat 15 minut. Nezapomínáme míchat. Nyní zdroj tepla vypneme.

Přidáme čajovou lžičku citronové šťávy a krystalového cukru. Promícháme a dochutíme solí a nastrouhaným muškátovým oříškem. Stačí 4-5 strouhnutí.

Omáčku podáváme s kynutými nebo houskovými knedlíky, plátky masa, citronem, brusinkami nebo černým jeřábem připraveným na způsob brusinek a kopečkem smetany.