

# Znojemská hovězí pečeně s omáčkou

<https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/znojemska-hovezi-pecene-s-omackou.html>

Znojemská hovězí pečeně s omáčkou je moje zamilované jídlo. Musím se vždy hodně krotit, když připravuji jednotlivé porce. Kdyby bylo na mě, jedla bych omáčku lžící přímo z kastrolu. Je to zkrátka skvělá, výborná, chutná, jedinečná omáčka.

Loni jsem mnohokrát připravovala [znojemskou omáčku z bedel](#), ta je naprosto chuťově nedostižná, ale znojemská s [hovězím masem](#), když je dobře připravené, je bezkonkurenční.

## Na přípravu 6 porcí znojemské hovězí pečeně s omáčkou budeme potřebovat

- 1 kg hovězí plece pokojové teploty (vyndejte ji z chladničky a nechte min. 2 hodiny stát na lince)
- 50 g [uzeného špeku](#) nakrájeného na proužky
- 2 polévkové lžíce oleje
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Potravinářský provázek

### Dále si připravíme

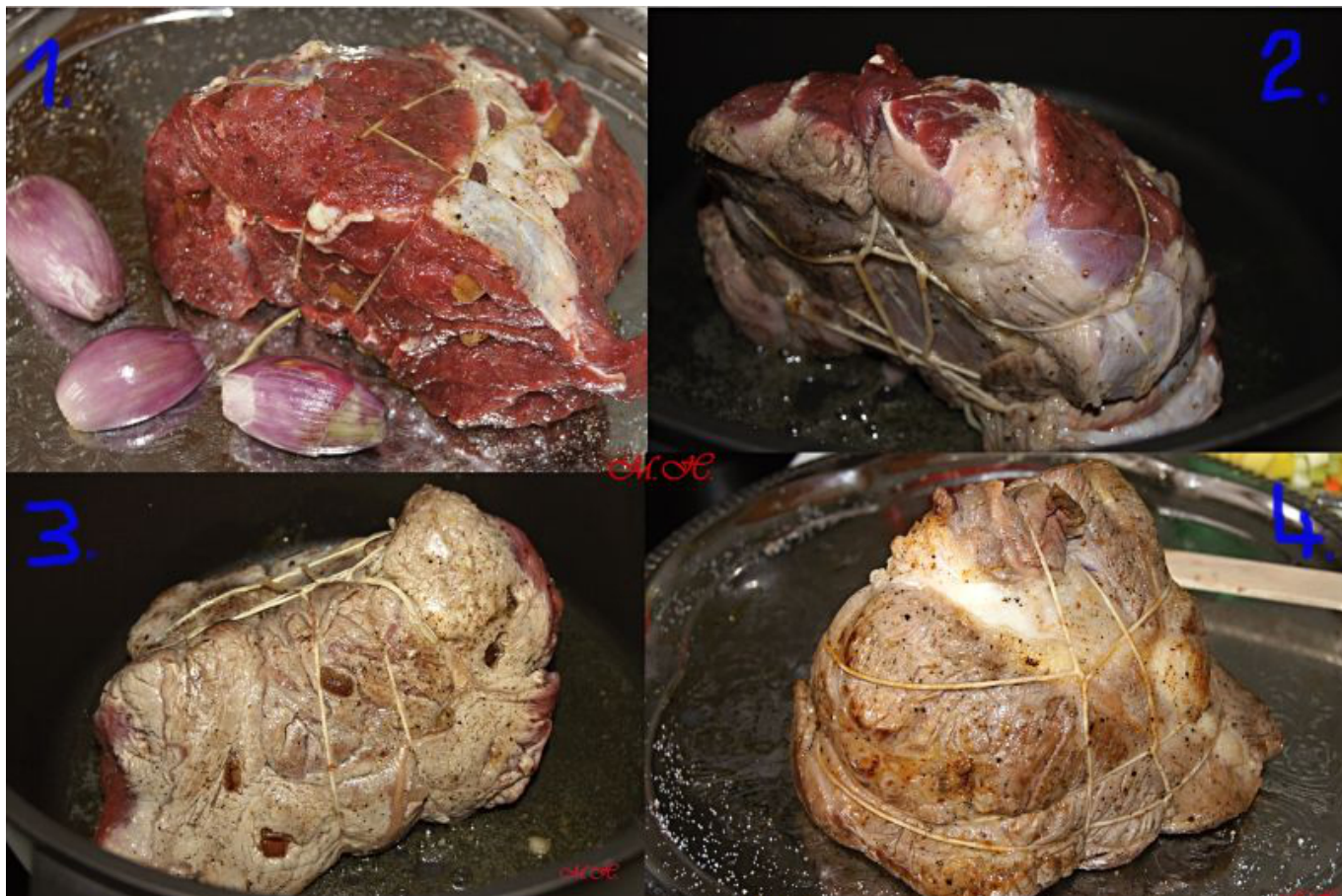
- 3 [šalotky](#) nakrájené na kostičky
- 1 polévkovou lžici sádla
- 1 polévkovou lžici plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžici hladké mouky
- 250 ml [láku z okurek](#)
- 400 ml chladného vývaru
- 3 [kyselé okurky](#) (cca 100 g) nakrájené na menší kostičky
- Plátek másla (přibližně 1 cm silný)

## Postup přípravy znojemské hovězí pečeně s omáčkou

Proužky špeku vložíme do mrazáku a necháme je tam minimálně půl hodiny, aby ztuhly a šly lépe zasunout do masa. Do masa uděláme nožem otvory, do kterých zasuneme ztuhlé proužky [špeku](#).

Maso ze všech stran nasolíme, opepříme. Na ruce nalijeme nejprve jednu polévkovou lžici oleje a vmasírujeme jej do masa a totéž uděláme i s druhou lžící oleje.

Připravíme si potravinářský provázek a maso svážeme, aby neztratilo při dušení svůj tvar.



### **Příprava masa na dušení**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Hrnc, ve kterém budeme připravovat znojenskou, položíme na zdroj tepla a necháme ho rozpálit.

Když je hrnc dostatečně horký, vložíme do něj naolejovaný a svázaný kus masa a opečeme ho ze všech stran do tmava. Každou plochu masa smažíme přibližně 2-3 minuty.

**S masem při smažení nepohybujeme, necháme ho řádně zatáhnout.**

Opečené maso vyjmeme z hrnce. Do výpeku přidáme 1 polévkovou lžici sádla, nakrájené [šalotky](#) a osmažíme je do tmava. [Cibuli](#) mícháme, aby se nezačala připalovat.

K orestované šalotce přidáme polévkovou lžici plnotučné hořčice a krátce, stačí půl minuty, ji s cibulkou zasmažíme.

Omáčkový základ zaprášíme polévkovou lžící hladké mouky a asi jednu minutu mícháme, aby se mouka opražila.



### Příprava základu omáčky

Zdroj: Marcela Hackerová

Po zasmažení vše zalijeme 250 ml [láku z okurek](#) a připraveným vývarem (pokud jej nemáte po ruce, použijte studenou vodu) metličkou důkladně prošleháme.

Jakmile omáčka začne probublávat, přidáme osmažené maso. Hrncem zakryjeme poklicí a na opravdu mírném ohni maso dusíme přibližně 2 hodiny.

**Maso musí být na skus měkké, jinak si nepochutnáme.**

Po celou dobu dušení jsem maso vždy po 15 minutách obrátila, aby se dusilo rovnoměrně.

Stejně tak jako u [omáčky svičkové](#), je lepší si práci, spojenou s přípravou znojemské pečeně, rozdělit do dvou dnů.

Pokud je maso po dvou hodinách měkké, zdroj tepla vypneme, omáčku i maso necháme zcela vychladnout a hrncem umístíme do chladna.

Druhý den studené maso vyjmeme z omáčky a zbavíme ho provázků. Ostrým nožem maso nakrájíme na plátky.

Plátky masa vložíme do kastrůlku, ve kterém jsme předtím promíchali 1 polévkovou lžící omáčky a 1 polévkovou lžící vlažné vody.

Maso zakryjeme pokličkou a vložíme do trouby vyhřáté na 50 °C. Tam plátky masa uchováme až do samotného podávání.

Omáčku zahřejeme. Nyní si můžeme vybrat, buď omáčku zavaříme 2 dl smetany, ve které jsme

rozmíchali 1 polévkovou lžící hladké mouky nebo ji necháme tak jak je.



**Znojemská omáčka je moje zamilované jídlo.**

*Zdroj: Marcela Hackerová*

Já jsem pro tentokrát smetanu nepoužila. Pouze jsem horkou omáčku přecedila přes síto. Dochutila jsem ji solí spolu s mletým černým pepřem a promíchala. Zdroj tepla jsem vypnula a hrnec odstavila.

Do odstavené omáčky jsem vložila plátek másla a za lehkého promíchávání ho nechala v omáčce rozpustit.

Jako úplně poslední přisypeme kostičky [kyselých okurek](#) a omáčku před podáváním necháme čtvrt hodiny stát, aby se všechny chutě propojily.

Ke znojemské můžeme podávat rýži, ale já mám mnohem raději svůj, doma připravený, [kynutý knedlík](#).