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

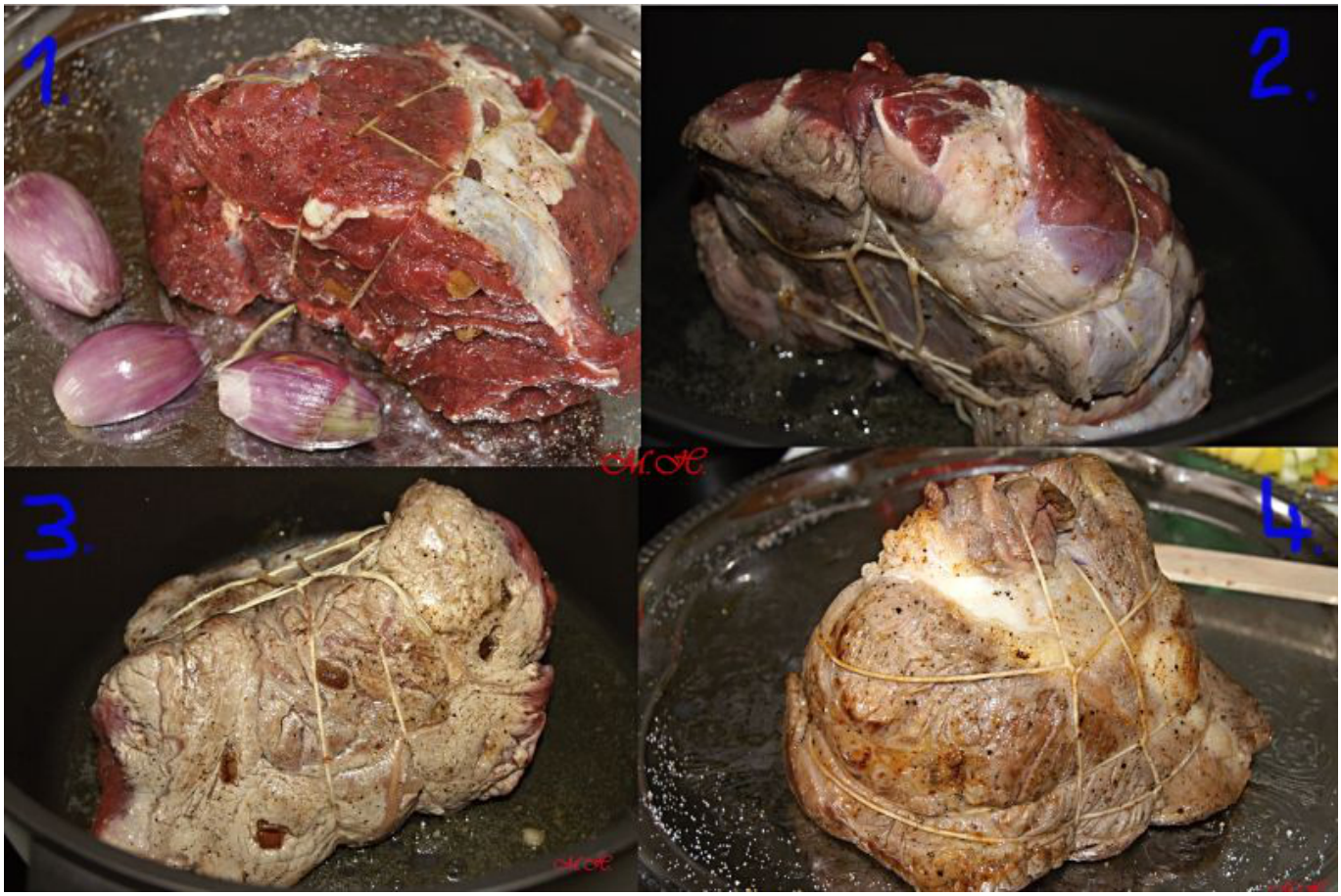
- 3 šalotky nakrájené na kostičky
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 polévkovou lžíci plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 250 ml láku z okurek
- 400 ml chladného vývaru
- 3 kyselé okurky (cca 100 g) nakrájené na menší kostičky
- Plátek másla (přibližně 1 cm silný)

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 lžíci oleje a vmasírujeme jej do masa a totéž uděláme i s druhu lžící oleje.

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



Příprava masa na dušení
Zdroj:Marcela Hackerová

Hrnec, ve kterém budeme připravovat znojemskou, položíme na zdroj tepla a necháme ho rozpálit.

Když je hrnec 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 lžíci sádla, nakrájené šalotky a osmažíme je do tmava. Cibuli mícháme, aby se nezačala připalovat.

K orestované šalotce přidáme polévkovou lžíci 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. Hrnec 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 svíčkové, 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 hrnec 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 lžíci omáčky a 1 polévkovou lžíci 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 lžíci 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.