Hovězí krk pečený na červeném víně

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/hovezi-krk-peceny-na-cervenem-vine.html

Hovězí krk na červeném víně je skvělé jídlo a plně uspokojí vaše chutě, když se vrátíte z dovolené, kde jste převážně jedli jen zeleninu, ovoce, pizzu a ryby. Miluju hovězí maso a koncem každé dovolené mám na hovězí maso přímo fyzickou chuť.

Když jsme si s přítelkyní povídaly, které jídlo vaříme po návratu z dovolené, bez zaváhání konstatovala, že ona pokaždé utíká koupit zelí, vepřové maso a kvasnice na knedlíky. Inu, obě jsme se narodily v Čechách.

Na přípravu 6 porcí hovězího krku na červeném víně budeme potřebovat

- 1 kg hovězího krku
- 3 polévkové lžíce oleje
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 50 g uzené slaniny (nebo špeku) nakrájené na kostičky do omáčky
- 20 g uzené slaniny (nebo špeku) nakrájené na špalíky (cca 10 ks) na prošpikování masa
- 1,5 dl vývaru nebo teplé vody
- 1,5 dl suchého červeného vína
- 1 větší mrkev nakrájenou na kolečka
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- Plátek celeru asi 1 cm silný nakrájený na kostičky
- 1 menší neoloupanou cuketu, nakrájenou na kostky (nemusí být)
- 1 čajovou lžičku marmelády z rybízu nebo černého jeřábu
- Potravinářský provázek na svázání masa

Postup přípravy hovězího krku na červeném víně

Hovězí maso opereme a osušíme papírovými utěrkami. Případný tuk můžeme seříznout, ale nevyhazujeme ho.

Odříznutý tuk přidáme do kastrolu, bude se péct společně s masem. Dodá omáčce lepší chuť. Až po upečení jej odstraníme.

Maso prošpikujeme špalíky slaniny a svážeme provázkem, aby po upečení drželo pěkný tvar. Maso posolíme a opepříme. Do svázaného masa vmasírujeme olej.

Maso pečlivě svažte aby drželo svůj tvar.

Já jsem maso vložila do pekáče, zakryla ho poklicí a nechala ho na chladném místě odpočívat do druhého dne. Ale když není čas, lze pokračovat v práci týž den.

Druhý den maso necháme odkryté v pokojové teplotě minimálně 2 hodiny. Poté v horké pánvi, ve které jsme nechali rozpustit kostičky slaniny, opečeme maso ze všech stran.

Troubu zapneme a necháme ji zahřát na 180 °C. Maso přemístíme z pánve do pekáče, ve kterém

jsme ho nechali odležet, a přidáme i výpek z pánve. Podlijeme maso 1,5 dl vývaru nebo vody. Pekáč zakryjeme a pečeme 30 minut.

Po uplynutí této doby přidáme do výpeku všechnu nakrájenou zeleninu, lžičku marmelády a maso podlijeme 1,5 dl vína. Pekáč opět zakryjeme a necháme maso péct při stejné teplotě dalších 90 minut.

Celková doba pečení je tedy 2 hodiny. Maso ale musí být měkké. Pokud nebude měkké, klidně 20 minut přidejte.

Pečené maso musí být měkké, dejte pečení dostatek času.

V průběhu pečení maso několikrát obrátíme a v případě potřeby podlijeme vodou.

Je-li maso měkké, pekáč vyjmeme z trouby a maso přemístíme na tác nebo na prkénko. Maso necháme částečně vychladnout. Budeme-li ho krájet horké, bude se nám rozpadat.



Nakrájený upečený hovězí krk
Zdroj:Marcela Hackerová

Po zchladnutí masa odstraníme provázek a nakrájíme ho na porce. Maso do podávání uchováváme na teplém místě.

Já jsem maso vložila do kastrůlku s kovovou podložkou, přilila 2 polévkové lžíce výpeku z masa, zakryla pokličkou a vložila zpět do teplé, ale již vypnuté trouby.

Při přípravě omáčky máme dvě varianty.

Buď omáčku poctivě propasírujeme přes síto, nebo omáčku rozmixujeme ponorným mixerem. Ve

druhém případě bude omáčka o malinko světlejší, protože mixer do omáčky vžene i bublinky vzduchu.

Já jsem omáčku pasírovala. Stěrkou jsem pečlivě setřela celý obsah pekáče do cedníku a propasírovala.

Omáčku ochutnáme, zda jsou chutě v pořádku dle našich zvyklostí. Můžeme dochutit solí, pepřem či pár kapkami aceta balzamica. Záleží jen na vás.

Omáčku nemusíme ničím zahušťovat, snad jen plátkem másla, a můžeme podávat. Třeba s kynutým knedlíkem, s rýží nebo s noky.