Hovězí líčka na zelenině s marmeládou z černého rybízu v pomalém hrnci

https://varimesmarcelou.cz/pomaly-hrnec/hovezi-licka-na-zelenine-s-marmeladou-z-cerneho-rybizu-v-pomalem-hrnci.html

Hovězí líčka zkuste jinak, než na červeném víně! Prosím, té marmelády se neděste. Na první ochutnání po ní v omáčce nenajdete žádnou stopu. Omáčka není vůbec sladká a chutná skvěle. Pokrmu dodá barvu a báječnou chuť.

Suroviny na 6 porcí

- 2 ks hovězích líček
- 4 polévkové lžíce řepkového oleje
- 2 čajové lžičky hrubozrnné soli
- 1 velká žlutá cibule nakrájená na kostičky
- 1 červená cibule nakrájená na kostičky
- 50 g slaniny
- 1 mrkev nakrájená na kostičky
- 1 plátek celeru asi 1 cm silný nakrájený na kostičky
- 1 bobkový list
- 2 vrchovaté čajové lžičky marmelády z černého rybízu
- 4 dl horké vody
- 1 čajová lžička Harissy (ostrá zeleninová omáčka)
- 2 polévkové lžíce Sugo al Pomodoro (omáčka z rajčat)
- ½ kávové lžičky mletého černého pepře
- 1 polévková lžíce výpeku z kostí a kůží (nebo hovězí gelový bujón)
- 3 čajové lžičky Hrašky na zahuštění
- Plátek másla na zjemnění

Příprava a postup

Z každého líčka uděláme celkem 3 kusy přibližně stejně velké. Opereme je, osušíme a posolíme hrubozrnnou solí.

Nyní budeme postaveni před rozhodnutí, zda tuk na nich přirostlý odstraníme, či jej ponecháme. Přimlouvám se, ponechme jej tam. Tuk je nositelem chuti a dodá omáčce i masu jedinečnou chuť.

Pánev se silnějším dnem rozpálíme. Přidáme do ní olej a jednotlivé kusy líček z obou stran opečeme, aby se maso zatáhlo a zůstalo šťavnaté.

Opečená líčka přendáme do pomalého hrnce a poprášíme pepřem.

Do pánve s výpekem přidáme nakrájenou slaninu a obě nakrájené cibule. Restujeme, až cibule začne získávat zlatou až zahnědlou barvu.

Pak přidáme nakrájenou mrkev a celer a restujeme ještě asi 5 minut.

Obsah pánve přidáme do pomalého hrnce k opečeným líčkům. Z připravené horké vody odebereme

část (asi 1 dl), vlijeme ji do pánve.

Stěrkou z okrajů pánve seškrábeme zbytky výpeku, a následně obsah pánve za pomoci stěrky rovněž přelijeme do pomalého hrnce.

Do pomalého hrnce přidáme zbytek horké vody, přelomený bobkový list, Harissu, Sugo al Pomodoro a marmeládu z černého rybízu. Nezapomeneme ani na přidání výpeku či bujónu.

Pomalý hrnec zavřeme. Zvolíme program **HIGH** a nastavíme čas na 4 hodiny. Za tuto dobu maso 2x obrátíme. Po 4 hodinách pomalý hrnec vypneme a necháme na chladném místě do druhého dne.

Rada: Pokud budete dělat líčka, připravte si je den předem. Chutě a vůně budou mít čas se krásně propojit.

Druhý den obsah hrnce 20 minut prohřejeme a maso vyndáme. Maso musí mít téměř dortovou konzistenci.

Omáčku přes síto propasírujeme a zahustíme 3 čajovými lžičkami Hrašky, kterou jsme důkladně promíchali se studenou vodou.

Na závěr přidáme plátek másla na zjemnění. Ochutnáme a případně dosolíme.

Podáváme s bramborovou kaší nebo zámeckými šťouchanými brambory. Maso překrájíme na úhledné dílky.

Hotový pokrm dozdobíme nasekanou paprikou, pórkem, petrželkou či bazalkou.