Dušené hovězí kostky na pivě a chlebu s hořčicí

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/dusene-hovezi-kostky-na-pive-a-chlebu-s-horcici.html

Miluju chuť hovězího masa připraveného na všechny možné způsoby. Příprava je sice většinou zdlouhavá, pokud si ovšem nepřipravujete tatarák či některou z minutek, ale výsledek vždy stojí za to. Dušené hovězí kostky na pivě jsou dalším receptem, u kterého si přípravu lze rozložit do dvou dnů.

Na přípravu 4-6 porcí dušeného hovězího si připravíme

- 800 g hovězího masa (měla jsem nízký roštěnec), nakrájeného na kostky o hraně 3-4 cm
- 40 g vepřového sádla
- 50 g hladké mouky na obalení masa
- 3 větší cibule, nakrájené na kostičky
- 2 čajové lžičky soli
- ½ kávové lžičky mletého černého pepře
- na špičku nože kajenského pepře
- 1 čajovou lžičku hnědého cukru
- 750 ml černého piva (pro ty z vás, kterým by stopa piva v pokrmu vadila, doporučuji použít polovinu piva a polovinu vývaru nebo vody)
- 4 plátky toustového chleba
- 1 polévkovou lžíci plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžíci francouzské hořčice

Čas dušení masa: 1. den = 2 hodiny, 2. den = 1 hodina (lze i déle – maso musí být měkoučké)

Postup přípravy hovězích kostek na černém pivě

Nejdříve si připravíme toustové chleby. Dva namažeme obyčejnou hořčicí a dva francouzskou hořčicí.

Namazané chleby nakrájíme na čtverečky, přibližně o hraně 1 cm. Původně jsem chtěla přidat plátků 5, ale nakonec jsem použila jen 4.



Nakrájený toustových chleba, namazaný hořčicí
Zdroj:Marcela Hackerová

Do širokého kastrolu se silnějším dnem dáme sádlo a hrnec začneme zahřívat. Než se sádlo dostatečně rozpálí, obalíme kostky masa v hladké mouce. Obalené kostky vhodíme do rozpáleného sádla a důkladně je opečeme ze všech stran. Nespěcháme.

Jsou-li kostky opečené, maso dostatečně posolíme, opepříme, přisypeme kostičky cibule, kajenský pepř a 1 čajovou lžičku cukru. Vše promícháme a krátce, tak 3-5 minut zasmažíme.

Nyní obsah kastrolu zalijeme 750 ml (1,5 lahve) černého piva a přidáme kostičky toustového chleba namazané hořčicí.



Fotopostup přípravy dušených hovězích kostek 1
Zdroj:Marcela Hackerová

Obsah kastrolu promícháme, zaklopíme ho poklicí a opravdu na mírném ohni (Mína říká „na jednu bublinu“) dusíme 2 hodiny. Nezapomeneme občas kontrolovat a zamíchat.

Já po dvou hodinách kastrol odstavuji ze zdroje tepla a pokrm nechávám vychladnout. Pokračovat můžeme druhý den.

Čím déle maso dusíme, tím bude měkčí a chutnější.

Tekutina se v kastrolu mírně zredukovala, chleba se rozvařil. Nyní můžeme ochutnat, zda je pokrm dost slaný. Já jsem ještě přisolovala.



Fotopostup přípravy dušených hovězích kostek 2
Zdroj:Marcela Hackerová

Druhý den budeme pokračovat v dušení. Po hodině bylo maso krásně měkké a omáčka byla hustá, voňavá a výborná. Bude-li se vám zdát, že maso není měkké, klidně ještě hodinu dušení přidejte.

Dušené hovězí kostky jsem podávala se špekovým knedlíkem a druhý den byly s čerstvým chlebem. Ani nevím, která příloha mi chutnala víc. Vy si zvolte přílohu takovou, která chutná vám. Třeba rýži, tagliatelle nebo nakrájenou bagetu.