Hovězí líčka na sardeli

https://varimesmarcelou.cz/pomaly-hrnec/hovezi-licka-na-sardeli.html

Nedávno jsem, zcela náhodou, narazila v obchodě s masem na hovězí líčka. Dostala jsem na ně chuť. Hovězí líčka na sardeli jsou mnohem chutnější, než s červeným vínem či na zelenině. Jako doprovod jim velmi sluší špekový knedlík. Příprava je poněkud zdlouhavá, protože líčka jsou nejnamáhanějším svalem na těle přežvýkavce, ale čas věnovaný přípravě stojí za to.

Na 4-5 porcí hovězích líček na sardeli budeme potřebovat

Na naložení masa

- 800 g hovězích líček i s tukem, nakrájených na plátky
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 1-2 polévkové lžíce rostlinného oleje

Na přípravu pokrmu

- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 30 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1-2 polévkové lžíce oleje
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 6 ančoviček (nasolené sardelky v oleji)
- 2 stroužky česneku (10 g), rozetřené se solí
- 2 bobkové listy přelomené na polovinu
- 5 kuliček jalovce
- 1 menší mrkev nakrájenou na kolečka
- 200 ml suchého bílého vína
- Sůl
- Na špičku nože kajenského pepře
- 50 ml smetany na šlehání

Doba přípravy v pomalém hrnci: 4-5 hodin na vyšší stupeň

Postup přípravy hovězích líček na sardeli

Na líčkách je přítomno hodně tuku, neořezávejme ho, přišli bychom o polovinu chuti. Líčka nenaklepáváme, jen je nařízneme do tvaru plátků, abychom je mohli opéct.



Hovězí líčka v syrovém stavu
Zdroj:Marcela Hackerová

Maso nasolíme a opepříme. Každý plátek pokapeme olejem a rukou koření s olejem do masa vetřeme. Maso naskládáme do skleněné nebo porcelánové misky. Zatížíme talířem a necháme ho odpočívat v chladu a temnu klidně 3 dny.

V den samotné přípravy necháme maso při pokojové teplotě odpočívat asi 2 hodiny, aby nebylo příliš studené. Před opečením ho poprášíme hladkou moukou z obou stran.

Do větší pánve dáme 1-2 polévkové lžíce oleje a necháme je rozpálit. Do horkého tuku vložíme plátky hovězích líček a zprudka je z obou stran opečeme. Opečená líčka vložíme do pomalého hrnce.



Hovězí líčka opečená
Zdroj:Marcela Hackerová

Do prázdné pánve přidáme kostičky uzeného špeku, nakrájenou cibuli, sardelky, bobkové listy, kuličky jalovce a kolečka mrkve. Vše smažíme pod dohledem cca 5-7 minut.

Těsně před dokončením přidáme do pánve rozetřený česnek a už jen krátce zasmažíme. Omáčkový základ zalijeme bílý suchým vínem a necháme 1 minutu povařit, aby se víno zredukovalo.



Restovaná zelenina se špekem a česnekem
Zdroj:Marcela Hackerová

Obsahem pánve přelijeme opečená líčka v pomalém hrnci. Maso by mělo být jen částečně ponořené v omáčce. Pokud by vám chyběla tekutina, přilijeme trochu vody. V pomalém hrnci je odpar tekutiny minimální.

Pomalý hrnec nastavíme na vyšší stupeň a maso pomalu dusíme 4-5 hodin. Maso musí být měkké tak, aby se téměř rozpadalo či dalo krájet lžící.

Hotové maso vyjmeme na nahřátý talíř a zakryjeme ho alobalem, aby si udrželo svoji teplotu.

Omáčku i s výpekem přelijeme přes síto do kastrolu a částečně propasírujeme. Omáčku zjemníme 50 ml smetany na šlehání, necháme přejít varem a zdroj tepla vypneme. Nakonec přidáme plátek másla, který do omáčky zašleháme.

Hotovou omáčku ochutnáme a můžeme přidat sůl, či mletý černý pepř. Líčka na sardeli podáváme se špekovým či karlovarským knedlíkem.