Hovězí na divoko

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-na-divoko

Chuť hovězího masa připraveného na divoko vás mile překvapí jemnými tóny koření, zeleniny, sušených švestek i červeného vína. Hovězí na divoko je pokrm sytý a hodný královské tabule.

Na přípravu 6 porcí hovězího na divoko budeme potřebovat

- 1 kg hovězí kýty
- 2 polévkové lžíce oleje
- 50 g uzeného špeku, nakrájeného na kostičky (přidaná odkrojená kůže ze špeku bude fajn)
- 1 menší mrkev nakrájenou na kolečka
- 2 šalotky nakrájené na kostičky
- 1 rozmáčknutý stroužek česneku
- 1 rajče přepůlené
- 6 sušených švestek (překrojených)
- 3 sušená rajčata
- Několik kostek dýně Hokkaidó (cca 5-6)
- Sůl
- 5 kuliček nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 5 kuliček jalovce
- 1 hřebíček
- 1 dl červeného suchého vína
- 1 větvičku rozmarýnu (pouze nasekané jehličky)
- 1 bobkový list
- 1 polévkovou lžíci francouzské hořčice Amora
- Potravinářský provázek na svázání masa
- 3-4 dl hovězího vývaru

Na dokončení omáčky

- Pár kapek citronové šťávy
- 2 polévkové lžíce 33 %smetany
- Plátek másla
- Pomalý hrnec

Naložení: přes noc

Opečení na pánvi: 20 minut

Doba přípravy v pomalém hrnci: 2,5 hodiny na vyšší stupeň

Postup přípravy hovězího na divoko

Maso svážeme potravinářským provázkem, aby po upečení drželo pěkný tvar. Maso lehce posolíme a po celé ploše potřeme francouzskou hořčicí.

Do pekáče nebo kastrolu vložíme všechnu uvedenou zeleninu, nakrájený špek i s odkrojenou kůží. Kuličky koření (nové koření, pepř, jalovec) rozdrtíme nožem na plocho a přidáme je k zelenině.

Přidáme i rozmarýn, překrájené sušené švestky i sušená rajčata a přelomený bobkový list, hřebíček, 2 polévkové lžíce oleje a připravené červené víno.

Vše v kastrolu promícháme a navrch položíme svázané hovězí maso. Maso přelijeme několika lžícemi směsi z kastrolu. Kastrol zakryjeme poklicí a necháme ho na chladném místě do druhého dne.



Druhý den maso necháme odkryté v pokojové teplotě minimálně 2 hodiny. V rozpálené pánvi (bez tuku) opečeme maso ze všech stran. Opečené přendáme do pomalého hrnce. Do horké, prázdné pánve stáhneme i zbylý obsah z hrnce, kde bylo maso naloženo. Podusíme asi 5 minut a pak přendáme k masu.

Podlijeme hovězím vývarem. Pomalý hrnec nastavíme na vyšší stupeň a čas na 2,5 hodiny. Měkkost masa zkontrolujeme. V průběhu pečení maso několikrát obrátíme. Pokud maso nebude měkké, klidně 30 minut přidejte.



Upečené maso přemístíme na tác nebo velký talíř a necháme ho částečně vychladnout. Z masa odstraníme provázek a nakrájíme ho na porce. Maso do podávání uchováváme na teplém místě.

Nyní si připravíme omáčku. Celý obsah z pomalého hrnce pomocí stěrky přelijeme do cedníku, položeném přes kastrol, ve kterém se bude omáčka dokončovat a přepasírujeme.

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



Omáčku zahřejeme až k bodu varu a po celou dobu pečlivě mícháme metlou. Do omáčky přidáme 2 polévkové lžíce smetany s vyšším obsahem tuku (33 % i více). A stále mícháme, až získáme naprosto hladkou omáčku. Pak zdroj tepla vypneme.

Do omáčky přidáme plátek másla a metlou ho opět zapracujeme do úplného hladka a můžeme podávat. Třeba s bramborovými noky (knedlíky nebo noky). Výborným doplňkem jsou brusinky nebo černý jeřáb (arónie) připravený jako brusinky.

