Hovězí maso s houbami a tvarůžkovým tajemstvím

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso-s-houbami-a-tvaruzkovym-tajemstvim

Chuť hovězího masa mám moc ráda. Nepřipravuji ho často, protože hovězí maso hůř trávím. Ale když je doma na repertoáru, dávám si záležet a vždy si pochutnám.

Kdo by neznal chuť tvarůžků, ale zapojíte-li jejich chuť do přípravy hovězího masa, neuděláte chybu !

Na přípravu 4 porcí hovězího masa budeme potřebovat:

- 600 g hovězího zadního masa
- 50 g uzeného špeku
- 125 g lesních hub (lze i zamražené)
- 2 ks kulatých tvarůžků nakrájených na menší kousky
- Plátek celeru (asi 1 cm silný), nakrájeného na drobné kostičky
- Středně velkou cibuli, nakrájenou na kostičky
- 2 nadrcené stroužky česneku
- 2 špetky celého kmínu
- Sůl a pepř
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 250 ml hovězího vývaru
- pomalý hrnec na přípravu

Čas přípravy: **20 minut**

Tepelná úprava: **3 hodiny v pomalém hrnci na vyšší stupeň**

Počet porcí: **4**

Náročnost: **snadné**

Postup přípravy hovězího masa s houbami a tvarůžkovým tajemstvím

Maso prošpikujeme, posolíme a svážeme provázkem, aby mělo pěkný tvar. Na horké pánvi, bez přidání tuku, maso opečeme téměř do hněda.

Opečené maso přendáme do nádoby pomalého hrnce. Zbylý špek nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do uvolněné pánve. Přidáme i cibulku, celer a na poslední chvíli i nadrcený česnek.

Opečenou směs zalijeme polovinou připraveného vývaru, přidáme houby, koření a tvarůžky. Necháme 5 minut povařit.

Ve zbylém vývaru rozmícháme polévkovou lžíci hladké mouky a přidáme vývar do pánve. Metličkou promícháme a celý obsah pánve přelijeme k opečenému masu do nádoby pomalého hrnce.

Termostat nastavíme na 3,5 hodiny a na vyšší stupeň. Za tuto dobu maso několikrát obrátíme. Maso bylo křehké a výpek velmi chutný. Skrýval totiž jisté tvarůžkové tajemství.

Můžeme podávat s rýží nebo kuskusem. Já jsem dala přednost kuskusu.