Hovězí líčka s omáčkou z ančoviček

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-licka-s-omackou-z-ancovicek

Nedávno jsem narazila v obchodě s masem na hovězí líčka. Dostala jsem na ně chuť. Chtělo to nějaký originální recept. Hovězí líčka s omáčkou z ančoviček (sardelek) jsou mnohem chutnější, než s červeným vínem či na zelenině.

K omáčce a líčkům jsem zvolila špekový knedlík.

Příprava líček je poněkud zdlouhavá, protože líčka jsou nejnamáhanějším svalem na těle přežvýkavce, ale čas věnovaný přípravě stojí za to.

Na 4-5 porcí hovězích líček 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 omáčky a dokončení 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 s omáčkou z ančoviček (sardelek)

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.



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.

Do prázdné pánve přidáme kostičky uzeného špeku, nakrájenou cibuli, sardelky, bobkové listy, kuličky jalovce, na špičku nože kajenský pepř 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, jen aby se alkohol odpařil.

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 s omáčkou z ančoviček (sardelek) podáváme se špekovým či karlovarským knedlíkem.

