Frankfurtská hovězí pečeně

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

120 min

4



3.0

3534

Budete potřebovat

cibule	1 ks
hovězí maso zadní	800 g
česnek sušený	1 lžíce
párky	4 nožičky
slanina	100 g
Tekutý hovězí bujón	1 lžíce
olej	lžíce

Tmavá jíška	dle potřeby

Příprava receptu

Cibuli a česnek nasekáme najemno, slaninu nakrájíme na kostičky. Omyté, odblaněné a osušené maso prošpikujeme párky, posypeme česnekem a lehce osolíme.

V pekáči nebo hrnci vhodném do trouby rozpálíme olej a dáme opéct kostičky slaniny, po chvíli přidáme cibulku a zbylé párky nakrájené na kolečka a zpěníme. Na takto připraveném základu zprudka orestujeme maso.

Stáhneme z ohně, zalijeme horkým vývarem a zakryté maso pečeme doměkka. Během pečení maso přeléváme a obracíme. Upečené maso vyjmeme a krájíme na plátky. Šťávu můžeme dle potřeby zahustit jíškou, případně dosolit. Jako příloha se hodí rýže, vařené brambory nebo knedlík.



Jíška tmavá



Tekutý bujón hovězí