

Špikovaná glejovka v zeleninovej omáčke

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Slaninu nakrájame na hranolčeky, mrkvu, zeler a cibuľu na kúsky. Pripravené mäso (glejovku v celku) napichujeme tenkým špicatým nožom a prešpikujeme slaninou. Čo sa nevojde, odložíme. Mäso osolíme, okoreníme a zviažeme potravinárskym povrázkom, aby udržalo tvar. V tlakovom hrnci rozohrejeme olej a mäso sprudka opečieme zo všetkých strán a vytiahneme. Do základu pridáme zvyšok slaniny a cibuľu. Restujeme pár minút a pridáme zeleninu a cukor. Po orestovaní pridáme tymian, pretlak, horčicu a opäť chvíľu miešame. Zalejeme vínom a necháme pár minút odvariť. Vrátime mäso a zalejeme vývarom (voda a bujón) tak do troch štvrtín mäsa. Hrnec zakryjeme a varíme pod tlakom cca hodinku. Mäso musí byť mäkké. Vytiahneme ho a uložíme do tepla. Vytiahneme tymian, všetko rozmixujeme dohľadka a vlejeme smotanu izbovej teploty. Omáčka by mala mať dobrú hustotu, ale kto chce hustejšiu, pridá trochu zápražky alebo solamylu rozmiešaného v troške vody a omáčku ešte povarí. Dochutíme a podávame s knedľami alebo s cestovinami.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 30 g
- **Horčica plnotučná 450 g** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 200 g
- **Mrkva** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Zeler** - 50 g
- **Bio hovädzie predné** - 850 g
- **Pitná voda nesýtená** - 350 g
- **Cukor kryštál** - 7 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Tymián** - 1 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

