

Jablkový chren s vareným hovädzím mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso zviažeme kuchynským povrázkom do tvaru valčeka. Privedieme do varu asi dva litre vody a osolíme ju lyžicou soli. Hneď ako voda začne vriieť, vložíme do nej mäso a 3 minúty ho povaríme, aby sa jeho povrch rýchlo zatiahol. Potom mäso vyberieme a vodu vylejeme. Vrátime mäso do prázdneho hrnca, zalejeme ho studenou vodou, aby bolo tesne ponorené, osolíme jednou lyžičkou soli a pozvoľna privedieme takmer do varu, ale nie úplne. Takto mäso „ťaháme“ asi hodinu a zbierame pritom penu. Očistíme zeleninu (mrkvu, petržlen, cibuľu) a nahrubo nakrájame. Pridáme ju spolu s korením (2 bobkové listy, 5 guliek nového korenia a 5 guliek čierneho korenia) k mäsu, prípadne dosolíme a rovnakým spôsobom varíme ďalšie 3 hodiny. Odparenú vodu dopĺňujeme novou, studenou, tak aby hladina vody stále zakrývala mäso. Medzitým si pripravíme jablkový chren. Chren s jablkami nastrúhame, pridáme štipku cukru a soli, ocot a 5 lyžíc mäsového vývaru (bujón rozpustený vo vode). Uvarené mäso necháme vychladnúť vo vývare. Schladené mäso nakrájame na veľmi tenké plátky a podávame ho s jablkovým chrenom.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 50 g
- **Chren** - 50 g
- **Jablká červená** - 100 g
- **Hovädzie zadné** - 700 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Ocot** - 3 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

