Hovädzie mäso Esterházy

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

V kastróle orestujeme na polovici masla (50 g) na miernom plameni na rezančeky nakrájanú polovicu koreňovej zeleniny (mala by zostať chrumkavá). Pridáme k nej citrónovú kôru z jedného citróna, premiešame a odstavíme. Premiestnime do misky a necháme bokom. Mäso osolíme a okoreníme a dôkladne ho prešpikujeme hranolčekmi slaniny. V rovnakom kastróle rozohrejeme zvyšné maslo (50 g) a mäso spolu so zvyšnou koreňovou zeleninou nakrájanou na kocky na ňom orestujeme, aby sa zatiahlo. Prilejeme horúci vývar alebo vodu a bujón, privedieme do varu a zakryté dusíme na miernom ohni zhruba 2 hodiny. Až bude mäso mäkké, pridáme zápražku (2 lyžice múky orestovanej na 50 g rozpusteného masla), premiešame, aby sa v omáčke neutvorili hrčky a necháme ešte asi 15 minút prebublávať na miernom ohni. Nakoniec prilejeme obe smotany a pridáme orestovanú zeleninu s citrónovou kôrou, zamiešame a asi minútu povaríme. Mäso pokrájame na plátky a podávame so žemľovou knedľou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 80 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Petržlen** - 100 g
- **Zeler** - 100 g
- **Citróny** - 50 g
- **Hovädzie zadné** - 1000 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Maslo** - 150 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE