Jablkový křen s vařeným hovězím masem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Maso svažeme kuchyňským provázkem do tvaru válečku. Přivedeme k varu asi dva litry vody a osolíme ji lžící soli. Jakmile voda začne vařit, vložíme do ní maso a 3 minuty ho povaříme, aby se jeho povrch rychle zatáhnul. Pak maso vyjmeme a vodu vylijeme. Vrátíme maso do prázdného hrnce, zalijeme ho studenou vodou, aby bylo těsně ponořené, osolíme jednou lžičkou soli a pozvolna přivedeme téměř k varu, ale ne úplně. Takto maso „táhneme“ asi hodinu a sbíráme přitom pěnu. Očistěte zeleninu (mrkev, petržel, cibule) nahrubo nakrájíme. Přidáme ji spolu s kořením (2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření a 5 kuliček pepře) k masu, případně dosolíme, a stejným způsobem vaříme další 3 hodiny. Odpařenou vodu doplňujeme novou, studenou, tak aby hladina vody stále zakrývala maso. Mezitím si připravíme jablkový křen. Křen s jablky nastrouháme, přidáme špetku cukru a soli, ocet a 5 lžic masového vývaru (bujón rozpuštěný ve vodě). Uvařené maso necháme zchladnout ve vývaru. Zchladlé maso nakrájíme na velmi tenké plátky a podáváme ho s jablkovým křenem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 20 g
- **Křen** - 50 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 3 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Hovězí zadní** - 700 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 15 g
- **Jablka červená** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE