

Špikovaná kližka v zeleninové omáčce

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Slaninu nakrájíme na špalíčky, mrkev, celer a cibuli na kousky. Připravené maso (kližka vcelku) napichujeme tenkým špičatým nožem a prošpikujeme slaninou. Co nevejde, odložíme. Maso osolíme, opeříme a svážeme potravinářským provázkem, aby udrželo tvar. V tlakovém hrnci rozejdeme olej a maso zprudka opečeme ze všech stran a vytáhneme. Do základu přidáme zbytek špeku a cibuli. Restujeme pár minut a přidáme zeleninu a cukr. Po orestování přidáme tymián, protlak, hořčici a opět chvíli mícháme. Zalijeme vínem a necháme pár minut odvařit. Vratíme maso a zalijeme vývarem (voda a bujón) tak do tří čtvrtin masa. Hrnc zakryjeme a vaříme pod tlakem cca hodinku. Maso musí být měkké. Vytáhneme ho a uložíme do tepla. Vytáhneme tymián, vše rozmixujeme do hladka a vlijeme smetanu pokojové teploty. Omáčka by měla mít dobrou hustotu, ale kdo chce hustší, přidá trochu jíšky nebo solamylu rozmíchaného v trošce vody a omáčku ještě povaří. Dochutíme a podáváme s knedlíky nebo s těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Hovězí přední** - 850 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 200 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 350 g
- **Cukr krystal** - 7 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

