Frankfurtská hovězí pečeně

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli a česnek nasekáme najemno, slaninu nakrájíme na kostičky. Omyté, odblaněné a osušené maso prošpikujeme párky, potřeme česnekem, zasypeme moukou a necháme chvíli uležet. Maso nesolíme. Rozpálíme pekáč nebo hrnec s poklicí vhodný do trouby. Na 10 ml oleji necháme rozškvařit kostičky slaniny, přidáme cibulku a zpěníme. Maso zprudka ze všech stran orestujeme na takto připraveném základu.
Stáhneme z ohně, zalijeme horkým vývarem a zakryté maso pečeme doměkka. Během pečení maso podléváme a obracíme. Upečené maso vyjmeme a krájíme na plátky. Šťávu můžeme dle potřeby zahustit jíškou (na oleji zpěníme mouku), případně dosolit. Jako příloha se hodí rýže, vařené brambory nebo knedlík.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Hovězí zadní** - 500 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Párek lahůdkový 500 g** - 60 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE