

Hovězí líčka s brusinkovou omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Na sádle orestujeme cibuli a kořenovou zeleninu, podlijeme vývarem, trochou červeného vína, přidáme koření a dusíme. Koření vyjmeme, zeleninu rozmixujeme, přidáme dvě lžíce brusinkové marmelády a na zjemnění trochu smetany, provaříme. Jako přílohu podáváme bramborovou kaši a sušené brusinky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Petržel** - 200 g
- **Celer** - 100 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 100 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Brusinky konzervované** - 40 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Jalovec celý 30 g** - 0.5 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.5 g
- **Hovězí líčka 300 g** - 300 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

