

Maršovická hovězí pečeně

Od *spravce*

Vytvořeno 02/05/2012 - 11:43

Popis

Špalíček (500 g) hovězího masa prošpikujeme mrkví, petrželí a okurkou, osolíme, opepříme a dáme dusit na hnědý cibulový základ. Podléváme a dusíme do měkka. Pak maso vyjmeme, šťávu vysmahneme do tuku, zaprášíme 50 g hladké mouky, krátce orestujeme a necháme asi hodinu "táhnout". Provařenou šťávu přecedíme, přidáme 400 g zeleninového leča, povaříme a dochutíme. Plátky masa krájené přes vlákno podléváme šťávou a pokládáme zeleninou. Povrch zdobíme šlehanou smetanou. Příloha - vařené brambory, houskový knedlík.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmmn.eu/marsovicka-hovezi-pecene.html>