

# Hovězí pečeně přes noc na zelenině zjemněná smetanou

Cuisine: Czech  
Food category: Beef



Author: Vlastimil Jaša  
Company: Retigo

| Program steps |             |      |                                       |             |        |       |  |  |  |
|---------------|-------------|------|---------------------------------------|-------------|--------|-------|--|--|--|
| 1             | Combination | 80 % | Termination by time                   | 00:10 hh:mm | 160 °C | 100 % |  |  |  |
| 2             | Combination | 50 % | Termination by core probe temperature | 82 °C       | 97 °C  | 50 %  |  |  |  |
| 3             | Combination | 50 % | Termination by time                   | 00:00 hh:mm | 75 °C  | 50 %  |  |  |  |

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Hovězí zadní k.ú.                     | 1500  | kg   |
| Špek zauzený                          | 0.25  | kg   |
| Mrkev                                 | 0.85  | kg   |
| Petržel                               | 0.55  | kg   |
| Celer Bulva                           | 0.35  | kg   |
| Cibule                                | 0.25  | kg   |
| Plnotučná hořčice                     | 0.12  | kg   |
| Ocet                                  | 0.07  | l    |
| Divoké koření                         | 0     | kg   |
| Citrón                                | 0.12  | kg   |
| Mouka Hladká                          | 0.12  | kg   |
| Cukr                                  | 0.09  | kg   |
| Smetana                               | 0.25  | l    |
| Sůl                                   | 0.04  | kg   |

## Directions

Očištěné hovězí maso protkneme slaninou ,osolíme.  
Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na kostky ,cibuli na jemno. Zeleninu opečeme na tuku, přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list a oloupaný citrón.  
Vše opečeme dozlatova a přidáme cibuli.  
Jakmile zelenina zhnědne, přidáme hořčici a ocet.  
Maso opečeme ve vzniklém základu, zalijeme vodou a vložíme do konvektomatu.  
V políčku EXTRAS zvolíme "Pečení přes Noc" ,zvolíme "JEHLA" v baragrafu zvolíme "HOVĚZÍ" dáme start.  
Ráno změklé maso vyndáme ,tak i celé divoké koření ,základ promixujeme a omáčku dle potřeby ředíme vodou či zahustíme a provaříme minimálně 20minut. Omáčku propasírujeme přes jemný cedník, dochutíme solí, cukrem a octem.  
Přilijeme smetanu a necháme lehce povařit ,pozor né varem.  
Nakrájené maso přeléváme omáčkou.  
Servírujeme s houskovými ,nebo karlovarskými knedlíky a zdobíme brusinkami a citróny.