

# Hovězí pečeně přes noc na zelenině zjemněná smetanou

Cuisine: Czech  
Food category: Beef





Author: xVlastimil xJaša

Company: xRetigo

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Očištěné hovězí maso protkne<span></span>me slaninou ,osolíme.</p> <p>Kořenovou zeleninu očistíme a nakrájíme na kostky ,cibuli na jemno. Zeleninu opečeme na tuku, přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list a oloupaný citrón.</p> <p>Vše opečeme dozlatova a přidáme cibuli.</p> <p>Jakmile zelenina zhnědne, přidáme hořčici a ocet.</p> <p>Maso opečeme ve vzniklém základu, zalijeme vodou a vložíme do konvektomatu.</p> <p>V políčku EXTRAS zvolíme "Pečení přes Noc" ,zvolíme "JEHLA" v baragrafu zvolíme "HOVĚZÍ" dáme start.</p> <p>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.</p> <p>Přilijeme smetanu a necháme lehce povařit ,pozor né varem.</p> <p>Nakrájené maso přeléváme omáčkou.</p> <p>Servírujeme s houskovými ,nebo karlovarskými knedlíky a zdobíme brusinkami a citróny.</p> |