

SVÍČKOVÁ PEČENÁ PŘES NOC

V souvislosti se svíčkovou omáčkou obchází český národ nejrůznější legendy. Někdo maso nakládá, někdo ho špikuje, někdo ho předvádí v papiňáku, každý má zaručený trumf v rukávu.

Poctivá svíčková přitom vůbec není těžká na pochopení, jen si ji musíte odpracovat. Obnáší důkladné opečení masa v pánvi, patřičné zezlátnutí zeleniny v přípečích z masa, dochucení octem a hořčicí, pečení v troubě a nakonec ještě pastrování omáčky a zjemňování smetanou. A to jsem ještě nezmiňovala, že se hodí maso protáhnout hranolky špeku, aby bylo zevnitř pěkně šťavnaté a na řezu krásné.

Myslím, že pro začátečníka je tu příliš mnoho důvodů pro předčasnou paniku, a tak jsem vám do téhle knížky zařadila recept, který za všech okolností zajistí šťavnatost masa. Trochu nelogicky tak použiju prorostlé maso z klišky a nechám vás dlouho a pomalu to maso péct. Pokud jste mi důvěřovali u pečené kachny, nemusíte se strachovat ani teď. Tučné a tuhé části mezi kousky svaloviny se pomalým pečením rozpustí, skoro přestanou být vidět a zajistí báječnou šťavnatost.

Dostanete tak recept na nezkazitelnou svíčkovou, ke kterému se můžete uchýlit, kdykoli budete mít chuť. Až vám ale bude na dveře klepat návštěva a zatoužíte po něčem méně prorostlém a elegantnějším, podívejte se do mé knížky Hovory s řezníkem, kde vás naučím svíčkovou ještě trochu složitější a bližší jejímu společenskému renomé.

Pro 6 osob

- 1 kg hovězí klišky
- 2 mrkve
- 1 petržel
- ¼ celerové bulvy
- 1 cibule
- 2 lžíce rostlinného oleje nebo sádla
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 2 bobkové listy
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- špetka sušeného tymiánu
- 250 ml smetany na vaření
- polovina citronu
- sůl
- asi 2 lžíčky cukru

1. Zeleninu oloupejte, oškrábejte, očistěte. Mrkev, celer i petržel nakrájejte na centimetrové kostičky, cibuli nasekejte nahrubo. Maso ze všech stran osolte zhruba jednou lžičkou soli.

2. V pánvi zprudka rozehřejte olej. Položte do něj maso a postupně ho ze všech stran nechte opéct do řádné zlaté barvy, bude to trvat asi 2–3 minuty na každé pootočení. Jakmile maso opečete, odložte ho do pekáčku, kam by se mělo vejít poměrně natěsno.

3. Do použité pánve vhodte všechnu kořenovou zeleninu, podlijte dvěma lžicemi vody a stále na silném plameni míchejte, dokud se zelenina nezbarví taky do zlatova. Nakonec přisypte cibuli a ještě zhruba minutu míchejte, až bude i ta pěkně zlatavá. Přidejte hořčici, vmíchejte ji do zeleniny a nechte kratičko prohřát. Zalijte 500 ml horké vody a nalijte na maso.



SVÍČKOVÁ PEČENÁ PŘES NOC

4. Do tekutiny v pekáčku přidejte koření, pekáček překryjte alobalem kvůli lepšímu utěsnění a ještě uzavřete víkem. Vložte do trouby, zapněte ji na 100 stupňů a na šest hodin na maso úplně zapomeňte. Horkovzduch nechte rozhodně vypnutý.

5. Po šesti hodinách zkontrolujte stav masa – pokud je už měkké, bude se samo oddělovat na jednotlivé části, ze kterých je kliška složená, a samozřejmě bude také měkké na skus a lahodné. Protože ale každá trouba peče jinak, je možné, že masu budete muset dopřát ještě další dvě až tři hodiny navíc, a klidně přitom i zvýšit teplotu asi o 20 stupňů.

6. Jakmile maso úspěšně dopečete k vytoužené měkkosti, vyjměte ho z pekáčku do mísy, překryjte novým kouskem alobalu a vložte zpět na rošt do vypnuté trouby.

7. Zeleninu s výpekem přelijte do dostatečně velkého hrnce a vylovte všechny kousky celého koření. Potom obsah hrnce buď propasírujte přes velký cedník, nebo v horším případě pouze rozmixujte ponorným mixérem. Přilijte smetanu a pět minut povařte na mírném ohni, aby omáčka zhoustla. Na závěr svíčkovou osolte, pokud si myslíte, že to omáčka potřebuje, a dochuťte čerstvě vymačkanou šťávou z citronu, jak vám to bude příjemné. Podle chuti můžete doladit i malou trochou cukru.

8. Podávejte s masem, které zatím vyčkává v troubě, a s houskovým knedlíkem – čerstvým nebo kupovaným a prohřátým nad párou.

