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.