

Hovězí na červeném víně

(4 porce)

asi 600 g zadního hovězího

lahvinka dobrého červeného vína (raději suché)

větší mrkev a podobný kus celeru - nakrájené na kostičky

(celkem asi 200 g)

1 větší cibule pokrájená nahrubo

1/4 l vývaru

50 g slaninky nakrájené na kostičky

2 polévkové lžíce sádla nebo oleje

2 polévkové lžíce másla

sůl

pepř

1 - 2 polévkové lžíce hladké mouky

stroužek česneku

větvička rozmarýnu

dvě větvičky tymiánu

2 bobkové listy

Maso rozkrájíme na větší kostky (asi 5 cm), osolíme, opeříme a zlehka obalíme v mouce. Orestujeme je postupně na rozehřátém sádle, aby se zatáhlo a dostalo lehce hnědou barvu. Vyjmeme maso, na výpeku opečeme nejdříve slaninku, potom přidáme zeleninu a restujeme do mírného zhnědnutí. Zalijeme půl litrem vína a necháme víno částečně odpařit. Vložíme maso, přidáme vývar, koření a česnek, uvedeme do varu a necháme zvolna dusit dvě hodiny. Občas promícháme. Až bude maso měkké, vyjmeme ho, odstraníme česnek i koření a šťávu se zeleninou propasírujeme nebo rozmixujeme. Vmícháme máslo. Ochutnáme, případně dosolíme a podáváme nejlépe se šťouchanými nebo pečenými bramborami.

Vylepšit můžeme pomalu opékanou cibulí na olivovém oleji, kterou jsme nakrájeli na měsíčky a ochutnali při restování solí a snítkou rozmarýnu.