

Svíčková na smetaně

Jako Češi milujeme husté omáčky s knedlíky. Svíčková patří mezi ty nejoblíbenější.

Ingredience

- 1kg svíčkové nebo falešné svíčkové
- 150g slaniny v celku
- 150g petržele
- 150g celeru
- 300g mrkve
- 300g cibule
- 10 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 4 bobkové listy
- snítka tymiánu
- 200ml smetany
- 2 lžičky hořčice
- 80g cukru
- citrón
- sůl
- olej
- voda nebo vývar

Postup

1. Očistíme maso a pokud chceme prošpikujeme slaninou. Osolíme.
2. Nakrájíme zbytek slaniny a spolu s masem zprudka osmahneme na oleji, aby se maso zatáhlo. Maso vyjmeme
3. Nakrájíme cibuli, kořenovou zeleninu a osmahneme se slaninou do zlatohnědé barvy.

4. Přidáme pepř, nové koření a bobkový list. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat.
5. Přidáme hořčici a oloupaný citron na plátky.
6. Nalijeme vodu nebo vývar, do kterého vložíme maso a dusíme asi 1,5 hodiny do měkka.
7. Z omáčky vyjmeme maso, bobkové listy a pepř s novým kořením.
8. Rozmixujeme zeleninu v omáčce a zalijeme smetanou.
9. Dochutíme solí, cukrem případně octem.