

# 11107 - SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

1 porce včetně omáčky

A: 196 g z toho 46 g masa  
B: 212 g z toho 62 g masa

Jeden až dva plátky hovězího masa ukrojené přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké, přelité omáčkou bílé až nažloutlé barvy, pikantní vůně a chuti a hustší konzistence.

## Výrobní postup:

Opláchnuté díly masa protkeme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, mírně osmahneme na tuku, přidáme maso, krátce je v základu opečeme a podlijeme mírně vodou. K masu přidáme pepř a nové koření, bobkový list a tymián a pečlivě opláchnutý citron, nakrájený na plátky, zastříkneme octem, přikryjeme a maso dusíme (pečeme pod poklicí) doměkka. Během dušení (pečení) maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodu.

Měkké maso vyjmeme, šťávu zhušíme světlou zasmažkou připravenou z másla a prosáté mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut. Během varu přidáme smetanu.

Omáčku procedíme, dochutíme solí, octem a cukrem a znovu krátce povaříme.

## Vhodné přílohy:

- ◆ houskové knedlíky,
- ◆ široké nudle nebo špagety,
- ◆ karlovarské knedlíky,
- ◆ brusinkový nebo klikvový kompot,
- ◆ řez - porce citronu.

10 porcí

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
hovězí maso zadní k. u.	750	750	1 000	1 000
slanina	37,5	37,5	50	50
sůl	25	25	30	30
tuk	100	100	100	100
zelenina kořenová	250	200	250	200
cibule	100	85	100	85
voda pitná	700	700	700	700
pepř celý	1	1	1	1
nové koření	1	1	1	1
bobkový list a tymián	1	1	1	1
citron	50	45	50	45
ocet	50	50	50	50
cukr	30	30	30	30
máslo	50	50	50	50
mouka hladká	150	150	150	150
smetana	500	500	500	500
hmotnost potravin	2 725,5		2 993	
ztráty celkem	765,5		873	
hmotnost hotového výrobku	1 960		2 120	
energetická hodnota v kilojoulech	1 660		1 852	

10 porcí