

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Hovězí pečeně La Skala□□□□□

□

1 kg hovězího zadního (nejlépe váleček) posypat majoránkou a pepřem. V papiňáku na oleji zpěnit 2 velké cibule nakrájené nadrobno a dvě nohy spíšského párku nakrájeného na kolečka. Na tomto zprudka opéct maso (nechat zatáhnout), potom zalít vodou a dát kostku Knorroxu. Přidat skleničku naložených hub na slano nebo mražených a jeden stroužek česneku nakrájený na plátky. Maso v papiňáku potopit a dusit cca 1 hodinu. Hotové maso přepéct na trošce šťávy cca 20 minut. Zbytek šťávy zahustit tmavou hotovou jíškou Knorr dle chuti - konzistence řidší omáčka. Ideální příloha je bramborový knedlík, ale může být i houskový, rýže nebo těstoviny.

Autor: Austina