

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Černá pečeně z Čerňáku □□□□□

□

Suroviny: 1 - 1 a 1/2 kg plecka nebo kýty z divočáka, 10 dkg slaniny, celer, petržel, cibule, 5 str. česneku, sůl, 10 kul. nového koření, 30 kul. pepře, 10 kul. jalovce, 2 listy bobkového listu, tymián, sladká mletá paprika, vývar (klidně z knoroxu), 1-2 dcl bílého vína.

Maso se rozdělí na asi 4 kusy (krájet po svalech aby se pak dalo porcovat na plátky) nasolit, v případě kýty i prošpikovat, okořenit tymiánem.

Jeden malý celer, 1 středně velkou petržel a slaninu nakrájet na drobno, cibuli na půlkolečka a nadrobno nakrájet česnek (nelisovat) - asi polovinu z toho nasypat na dno nakládací nádoby a přidat na to asi polovinu divokého koření (nové k., pepř, jalovec a bobek). Na to položíme připravené maso a zasypeme zbytkem zeleniny, slaniny, česneku a divokého koření (papriku zatím nedáváme). To celé pokapeme olivovým olejem a zalijeme vychladným mořidlem. Mořidlo připravíme svařením asi z 2dcl vody a kostky knoroxu (pokud je pravý vývar z hovězího masa jen lépe) a přidáme asi 1dcl vína. Pokud maso nebude ponořeno dolijeme zbytkem vína - maso by mělo být ponořené. Přikryjeme a dáme do lednice na 48 hodin.

Maso i se zeleninou a kořením a částí mořidla vložíme do dostatečně velkého pekáče a přikryté dusíme na 200°C cca 1 a 1/2 hodiny (asi v polovině dušení mírně posypat sladkou mletou paprikou kvůli barvě), pokud to nebude přiměřeně měkké, tak 1/2 h. přidat. Maso odkryjeme a dopečeme na 180°C cca 3/4 h. podléváme zbytkem mořidla a maso pravidelně obracíme. Když je maso hotové, vyjmeme ho z pekáče, nakrájíme na plátky a uložíme do tepla trochu podlité šťávou a přiklopené. Nyní scedíme šťávu od zeleniny a koření - nepasírujeme jen zcedíme ! Zcezenou šťávu přivedeme do mírného varu a zahustíme (ne moc) tmavou hotovou jíškou Knorr. A je hotovo.

Jako přílohu vřele doporučuji domácí bramborový knedlík.