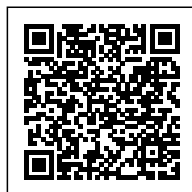




BRAVČOVÉ LÍČKA NA ČERVENOM VÍNE OD HUGA







Na úvod priznávam, že príprava tohto jedla nie je zrovna najkratšia, ako býva pri mojich receptov zvykom, ale verte mi, výsledok stojí za to!!! Je to absolútna D E L I K A T E S A.
Odporúčam vyskúšať!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

- očistené bravčové líčka 1 kg
- soľ, korenie, trošku hladkej múky
- olej
- 2 veľké mrkvy
- 100 gramov zeleru
- 100 gramov póru
- kúsok čerstvého zázvoru
- 1 veľkú cibuľu
- 3 strúčiky cesnaku
- pripravený vývar alebo bujón (mäsový alebo zeleninový)
- 1 malú vetvičku čerstvého rozmarínu
- 2 bobkové listy
- 0,3 litra červeného vína

Postup:

Do väčšieho hrnca dajte rozpáliť olej. Bravčové líčka jemne posolte, pridajte korenie, obalte v hladkej múke a opražte dôkladne z oboch strán na rozpálenom oleji. Opražené líčka vyložte na tanier.

Do výpeku vložte všetku zeleninu nakrájanú na malé kúsky, nakrájaný zázvor a bobkový list. Začnite nakrájanou cibuľou, potom ostatnou zeleninou. Všetko dôkladne orestujte. Prilejte červené víno, vetvičku rozmarínu a opražené líčka. Zalejte vývarom alebo bujónom (len po povrch mäsa) a privedte do varu. Keď sa začne všetko variť, znížte teplotu, zakryte pokrievkou a duste minimálne 2 hodiny. (Ja som dusil presne 2 hodiny a líčka sa rozpadávali).

Ak je to potrebné, priebežne dolievajte vývar a dochuťte soľou.

Pred dokončením neprilievajte zbytočne vývar, aby potom omáčka nebola príliš riedka. Po dokončení dusenia, vyberte na tanier mäso. Z omáčky vyberte bobkový list a rozmarín. Omáčku jemne vymiešajte ponorným mixérom. Vráťte do nej mäso a Delikatesa je **HOTOVÁ!**

Podávajte s jemnou zemiakovou kašou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

