

Svíčková omáčka

Potřebné suroviny

Mrkev	6 ks
Petržel	6 ks
Cibule	2 ks
Celer	1 ks
Hovězí loupaná plec	1,5 kg
Máslo	200 g
Smetana	
Vývar	
Mouka	
Houskový knedlík	
Citron	
Šlehačka	
Brusinková marmeláda	



- 1 Do větší mísy hrubě nastrouhejte očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli.
- 2 Poté do většího pekáče vložte odblaněné maso a třetinu kořenové zeleniny. Přidejte rozpuštěné máslo a vložte pekáč do rozpálené trouby. Maso dosolte, zalijte vývarem a za občasného podlévání pečte do měkka.
- 3 Vyjměte maso, rozmixujte zeleninu a směs dolijte smetanou, pepřem, solí, cukrem a případně moukou.
- 4 Podávejte s houskovým knedlíkem, šlehačkou, plátkem citronu a brusinkovou marmeládou.
- 5 Dobrou chuť!