



Hovězí líčka s rajčaty, sušenými houbami a mrkví

VAŘILI ČLENOVÉ

Národního týmu kuchařů
a cukrářů AKC

Suroviny

- 1 000 g hovězích líček z farmy Zelený
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 2 lžíce oleje nebo přepuštěného másla
- 2 cibule a 3 stroužky česneku z farmy Mlýn Podhora
- 2 větší mrkve a 1 stonek řapíkatého celeru
- 1 lžíce rajčatového koncentrátu
- 400 g krájených rajčat nebo kvalitní passaty
- 20-25 g sušených hub od Pavla Sándora
- 500 ml hovězího vývaru a 150 ml červeného vína
- 1 bobkový list, rozmarýn, tymián
- 1 lžička cukru, máslo na dokončení

BRAMBOROVÁ KAŠE

- 800 g brambor typu B z Mlýnu Podhora
- 300 ml horkého mléka a 150 g másla z farmy Babina
- sůl a špetka muškátového oříšku

SERVÍROVÁNÍ

Na talíř dejte porci kaše, přidejte 1-2 kusy líček a přelijte hustou rajčatovo-houbovou omáčkou s mrkví. Doplňte petrželkovým nebo kvalitním olivovým olejem.

Postup

1 Příprava líček

Houby zalijte horkou vodou a nechte 20 minut nabobtnat. Výluh uschovejte. Líčka osušte, osolte, opepřete a zprudka opečte ze všech stran. Vyjměte stranou.

2 Základ omáčky

Ve stejném hrnci opečte cibuli dozlatova. Přidejte česnek, mrkev a celer. Vmíchejte protlak a 1-2 minuty ho zkaramelizujte. Přilijte víno a nechte odpařit alkohol.

3 Spojení

Přidejte rajčata, houby, asi 100 ml houbového výluhu, vývar, bylinky a cukr. Vraťte líčka do hrnce.

4 Dušení

Zakryjte a duste 2,5-3 hodiny na velmi mírném ohni, případně 2,5 hodiny v troubě při 150 °C. Měkká líčka vyjměte, omáčku podle potřeby zredukujte a zjemněte studeným máslem a muškátovým oříškem.

5 Bramborová kaše

Brambory uvařte ve slupce doměkka, ještě horké oloupejte a prolisujte. Vmíchejte máslo a postupně horké mléko. Osolte a lehce dochuťte.

TIP

Část houbového výluhu přidávejte postupně - chuť hub zintenzivní, ale omáčka zůstane vyvážená.