



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasadör
Krušovice Kráľovská 12°

Pomaly pečené trhané hovädzie so zemiakmi v šupke

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzí krk, hrud' 300g
- Hrubozrnná soľ , 2 PL
- Hnedý cukor, 1 PL
- Jablkový ocot, 100ml
- Tmavé pivo, 50ml
- Zmes korenia /napr na steak/, 2PL
- Koreňová zelenina, 360g
- Olej, 2 PL
- Zemiaky v šupke, 250g
- Maslo, 4PL
- Morská hrubozrnná soľ
- Omáčka, dip, podľa chuti
- Tymian, 4 vetvičky

POSTUP

Mäso môžeme nakrájať na cca 40 g kusy, potrieme soľou a cukrom a odložíme na 12 hodín do chladničky, ideálne zabalené v potravinárskej fólii, potom zľahka opláchneme jablčným octom, potrieme worcestrom, zmesou korenia (môžeme pridať aj 2 PL dijonskej horčice). Vložíme do pekáča, podlejeme pivom a zakryté pomaly pečieme pri 110 až 120 °C 6 - 8 hodín. V polovici pečenia obrátíme, mäso pustí aj vlastnú šťavu, ak treba, podlejeme malým množstvom vývaru. Dostatočne upečené je, ak sa dá ľahko trhať vidličkou.

Koreňovú zeleninu (karotka, paštrnák, kvaka, žltá cvikla a pod.) očistíme, menšie karotky a paštrnák necháme vcelku, väčšie pozdĺžne prekrojíme, guľatú zeleninu na osminky alebo na hrubšie kolieska, uložíme na plech s papierom na pečenie, potrieme olejom, posypeme hrubozrnnou soľou a pridáme vetvičku tymianu. Pečieme v rúre rozohriatej na 180 °C dozlatista 20 - 30 minút. Malé varené zemiaky v šupke pridáme k zelenine po 10 minútach. Servírujeme horúce natrhané mäso na zelenine, zemiaky ochutíme maslom a soľou, podávame s obľúbenou studenou omáčkou (napr. tatarská, ravigote, dymová BBQ a pod.).