

# Falošná sviečková z hovädziny a bravčoviny osladená brusnicami a ako obloha domáca knedľa

## Potrebuje

- - 1 kg hovädzieho mäsa
- - bravčovú panenku
- - 5 mrkiev, 1 petržlen, 1 zeler
- - polovica kalerábucelé čierne korenie (6 ks)
- - celé nové korenie (6 ks)
- - soľ, čierne mleté korenie
- - 5 ks bobkových listov
- - smotana na zahustenie
- - 8 lyžíc hladkej špaldovej múky
- - mlieko

## Postup

Do veľkého hrnca si nanejeme vodu a necháme zovrieť, do vody hodíme umyté mäso, necháme chvíľu povariť a sitkom ošumíme, teda pozbierame zrazeniny z mäsa, presne tak ako z vývaru. Pridáme bobkové listy a koreniny, ktoré je dobré dať do sitka na koreniny, aby sa nám na záver dalo lepšie vytiahnuť. Osolíme, okoreníme a varíme mäso približne pol hodinku a pridáme očistenú a nakrájanú zeleninu. Takto spolu povaríme a keď je mäsko hotové, vytiahneme a zakryjeme, aby nám neobschlo. A ak je hotová aj zelenina, vytiahneme koreniny a všetky bobkové listy a zeleninu rozmixujeme ponorným mixérom. Medzitým si na oleji opražíme múku do zlatista. Hotovú zasmažku zriedime s trochou mlieka a zahustíme, pridáme syr Karička a zjemníme smotanou a necháme ešte prevrieť. Nakoniec zjemníme maslom a šťavou z citróna. Mäso si nakrájame a podávame s knedľou. Nám k mäsu najviac chutia brusnice.

---

Tento recept nám posla: Lucia z Bratislavy  
náročnosť: vysoká  
čas: hodinu aj pol  
porcie: 8