

Hovězí maso se šípkovou omáčkou, karlovarský knedlík

Suroviny na 4 porce:

Hovězí kulatá plec	400 g
Cibule	150 g
Sůl	1 g
Nové koření	2 ks
Bobkový list	2 ks
Sádlo	30 g
Mrkev	200 g
Celer	130 g
Petržel	130 g
Mouka hladká	50 g
Džem šípkový	100 g
Šípkový čaj	1 sáček
Citronová šťáva podle chuti	

Postup přípravy:

Maso osolíme a na pánvi ze všech stran prudce opečeme. Zeleninu nastrouháme na hrubém struhadle a cibuli nakrájíme na kostičky. Vše na sádle orestujeme a přidáme k masu, zalijeme vývarem, nebo vodou a šípkovým čajem, přidáme bobkový list, nové koření a pečeme v troubě do měkka. Až je maso měkké, vyjmeme ho a nakrájíme. Zeleninu podle potřeby zahustíme moukou, přidáme šípkový džem, povaříme a potom propasírujeme nebo rozmixujeme. Podle chuti přidáme citronovou šťávu nebo cukr.

Podáváme s karlovarským knedlíkem

Karlovarský knedlík

Suroviny na 4 porce:

Rohlík	8 ks
Mléko	400 ml
Mouka hrubá	100 g
Vejce	2 ks
Sůl	2 g
Petrželová nať	10 g

Postup přípravy:

Rohlík nakrájíme na kostky a na chvíli opečeme v troubě. Z bílků ušleháme tuhý sníh, žloutky promícháme s mlékem. Do mísy dáme pokrájené opečené rohlíky a hrubou mouku. Přidáme sůl (muškátový květ), mléko se žloutky, zamícháme a necháme do pečiva vsáknout. Nakonec přidáme vyšlehané bílky, petrželovou nať a vše zlehka promícháme. Z takto připravené směsi tvarujeme knedlíky, které dáme na potravinovou fólii a zabalíme. Vaříme ve vodě po dobu 20 – 25 minut.