

HOVÄDZIE NA HRÁŠKU



Hovädzie na hrášku je retro recept, ktorý sa často pripravoval v školských jedálňach a závodných kuchyniach. Hovädzie mäso nakrájané na kocky alebo pásiky sa pomaly dusí vo vlastnej šťave a na záver sa k nemu pridá poriadna porcia hrášku. Štandardnou prílohou k tomuto jedlu je potom ryža, slovenská ryža alebo aj tarhoňa. Čo zvolíte vy je, samozrejme, len a len na vás. My si hovädzie na hrášku pripravujeme hlavne v lete, ani nevieme prečo. Ale k letu sa nám fakt mimoriadne hodí. Jedlo na záver dochucujeme s trochou laku z kyslých uhoriek. Ten dodá mäsku veľmi zaujímavú chuť.

BUDETE POTREBOVAŤ:

500 g hovädzieho mäsa
1 cibuľu
lyžicu paradajkového pretlaku
malý hrnček hrášku
lyžičku mletej červenej papriky
lyžičku mletej rasce
bobkový list
a nové korenie
strúčik cesnaku
hrnček hovädzieho vývaru na podlievanie (pre koncentrovanejšiu chuť demi glace + vývar)
trochu laku z kyslých uhoriek
trochu tuku, napr. olej alebo bravčová masť
soľ a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Na troche tuku orestujte nadrobno nakrájanú cibuľu - bude tvoriť základ zahustenia. Pridajte mletú rascu, bobkový list, nové korenie a tiež orestujte. Pridajte tiež paradajkový pretlak a červenú mletú papriku. Po chvíľke do hrnca príhodte aj nakrájané hovädzie, osolte, okoreňte, trochu orestujte a duste pod pokrievkou na nízkom plameni. Priebežne miešajte a podlievajte hovädzím vývarom. V prípade, že máte po ruke demi glace, nebojte sa ho použiť.
2. Keď je mäso mäkké príhodte k nemu hrnček mrazeného alebo čerstvého hrášku. Dobre premiešajte, finálne dochuťte, vyberte bobkový list a nové korenie a nakoniec ešte jedlo vyšperkujte trochou laku z kyslých uhoriek. Podávajte s ryžou, prípadne prílohou podľa chuti. My sme zvolili dusenú ryžu s trochou čierneho sezamu.

