Sviečková na smotane

**Suroviny**

* 1,2 kg mladého býčka (mäso)
* 6 ks mrkva väčšia
* 3 ks petržlen
* 1 ks zeler väčší
* 3 ks cibule
* 4 PL olej
* 250 ml smotana na varenie 10%
* 200 ml smotana kyslá 16%
* 2 PL paprika červená mletá
* soľ
* mleté čierne korenie
* 5 ks borievky sušené celé
* 2 ks bobkový list
* kryštálový cukor podľa chuti

**Postup:**

1. Mäso vcelku umyjeme, odblaníme, osušíme.
2. Mrkvu, petržlen, zeler očistíme, umyjeme a nakrájame na kolieska.  
   Cibuľu ošúpeme, umyjeme a nakrájame na kocky.
3. Do hrnca dáme olej, na ktorom orestujeme cibuľku.  
   Zo všetkých strán opečieme mäso vcelku. Keď je mäso zatiahnuté, vyberieme ho.  
   Na cibuľke krátko opečieme mletú červenú papriku, pridáme nakrájanú zeleninu a tiež krátko opečieme.  
   Pridáme borievky, bobkový list, osolíme, okoreníme, vložíme mäso, zalejeme vriacou vodou a necháme dusiť.  
   Bez tlakového hrnca som mäso dusila približne tri hodiny.
4. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho z hrnca.  
   Vyberieme bobkové listy a borievky. Ponorným mixérom rozmixujeme rozvarenú zeleninu.  
   Pridáme lyžicu kryštálového cukru, smotanu na varenie aj kyslú smotanu, zamiešame a necháme zovrieť.  
   Medzitým nakrájame mäso na plátky. Po zovretí omáčky vypneme oheň a vrátime mäso do omáčky, aby nevyschlo.