**Burgundská hovězí líčka**

Recept na starodávné a tradiční jídlo francouzské kuchyně, které je oblíbené i dnes, připravuje se na červeném víně s perlovými cibulkami a žampiony. Jídlo je chutné a velmi syté.

Na ozdobu

32 ks **bílé perlové cibulky**

1 svazek **petrželová nať**

250 g **žampiony**

omáčka

3 ks **mrkev**

100 g **domácí uzená slanina masitá i s kůží**

1 kg **hovězí líčka**

1 stroužek **česnek**

2 lžíce **hladká mouka**

750 ml **burgundské suché červené víno**

100 g **čerstvé máslo**

1 ks **cibule**

250 ml **domácí rajčatová šťáva**

1,5 l **domácí vývar z hovězích morkových kostí**

2 ks **bobkový list**

podle chuti

0,25 lžičky [**sůl**](https://recepty.vareni.cz/vyhledavani/pokrocile/?ingredience=sul)

1 lžička **sušený tymián**

0,5 ks citron

0,5 lžičky čerstvě mletý černý pepř

Postup

Hovězí líčka omyjeme, osušíme a pokrájíme na velké kostky o hraně asi 5 x 5 cm. Očištěnou cibuli pokrájíme na kostky a česnek na plátky. Očištěnou mrkev pokrájíme na kolečka silná asi 3 - 4 mm a petrželovou nať nasekáme na hrubo.

Domácí uzenou slaninu i s kůží povaříme v horké vodě asi 10 minut, scedíme, necháme odkapat dobře z vody a úplně vychladnout. Když slanina vychladne, odřežeme kůži ze slaniny a slaninu pokrájíme na malé kostky, které vyškvaříme v hrnci. Opraženou slaninu vybereme na talíř a tuk ze slaniny ponecháme v hrnci.

Na rozpáleném tuku ze slaniny postupně po menších dávkách opečeme hovězí líčka zprudka do hněda na povrchu (asi 2 - 3 minuty) za stálého míchání a vybereme na talíř. Ve výpeku orestujeme nakrájenou cibuli až do hněda a plátky česneku necháme jen pěkně rozvonět (asi 1 minutu). K cibuli přidáme kolečka mrkve a necháme je za stálého míchání zkaramelizovat.

Když mrkev zkaramelizuje, přidáme kostky opečené slaniny i s kůží, vrátíme opečená hovězí líčka i se šťávou z masa, kterou pustila, posypeme 1 lžící hladké mouky, přikryjeme pokličkou a dobře potřeseme hrncem tak, aby se každý kousek masa obalil moukou.

Vložíme péct do trouby vyhřáté na 225 °C. Přikryté pokličkou na roštu v dolní třetině trouby pečeme 5 minut, vyndáme, znovu posypeme maso lžící hladké mouky a celý postup znovu opakujeme. Hovězí líčka budou mít na povrchu křupavou kůrku a uvnitř budou krásně šťavnaté a nevysuší se. Opadaná mouka pokrm výborně zahustí.

Vyndáme, přilijeme domácí rajčatovou šťávu, okořeníme čerstvě mletým černým pepřem, tymiánem, přidáme bobkové listy, krátce opražíme, zalijeme horkým domácím vývarem z morkových hovězích kostí do výšky masa, přilijeme červené víno, přivedeme do varu, jemně dosolíme, přičemž vývar je slaný dost. Přikryjeme pokličkou a vložíme dusit do trouby na 3 hodiny. Dusíme pomalu při snížené teplotě 150 °C doměkka, nemícháme, žádnou tekutinu nepřidáváme, už ničím nepodléváme.

Krátce před koncem dušení dáme do pánve rozpustit čerstvé máslo a opečeme na něm perlové cibulky tak, aby se rovnoměrně obalily máslem (asi 3 - 4 minuty). Cibulky získají jemnou máslovou chuť, opečené cibulky vybereme na talíř s kuchyňskou papírovou utěrkou a necháme odsát od přebytečného tuku. Do pánve dáme druhou část másla, necháme rozpustit, přilijeme citronovou šťávu z půlky citronu, necháme ohřát a opečeme v tomto základě malé žampiony v celku do zlatohněda.

Na talíře nabereme hotová hovězí líčka i se šťávou a zeleninou, přidáme opečené perlové cibulky a opečené žampiony, posypeme posekanou petrželovou natí. Burgundská hovězí líčka servírujeme s čerstvě upečeným domácím selským chlebem.

Hovězí líčka jsou:

měkká a přímo se

rozplývají v puse.

Šťáva je:

poměrně hustá,

krásně voňavá po uzené slanině

Chuť je:

zjemněná o karamelizovanou mrkev

perlovou cibulkou

Nutriční hodnoty ve 100 g masa

druh hovězího KJ kcal bílkoviny sacharidy tuky

hovězí kýta 766 183 21 0 9

hovězí plec 783 187 19 0 11

hovězí roštěná 9O9 217 21 0 13

hovězí svíčková 687 164 22 0 8