**Nejlepší svíčková dle hodnocení odborné poroty**

1. místo: Petra Šedá, Moravská Třebová

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience:**

Hovězí zadní

špek

cibule

kořenová zelenina

máslo

olej

bobkový list

nové koření

černý pepř

cukr

ocet

voda

hořčice

smetana ke šlehání

mouka hladká

sůl, pepř

**Pracovní postup:**

Hovězí maso naporcujeme, opláchneme, protkáme špekem, osolíme a opepříme. V kastrolu na rozpáleném oleji zprudka opečeme připravené maso ze všech stran. Maso vyjmeme a do výpeku přidáme máslo, očištěnou kořenovou zeleninu nakrájenou na plátky, kostičky špeku – vše zarestujeme. Později přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a společně osmahneme. Do zeleninového základu přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list a opečené maso. Necháme vše vychladnout a dáme odležet do lednice na 1 den. Následující den maso a zeleninu podlijeme vodou a pečeme v troubě. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření. Zeleninový základ s vývarem rozmixujeme a podle hustoty naředíme mlékem nebo vodou, popřípadě zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě. Provaříme. Vzniklou omáčku zjemníme smetanou, dochutíme solí, pepřem, octem a hořčicí.

2. místo: Lenka Horáková, Pardubice

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience:**

Hovězí maso-váleček

slanina

cibule

mrkev

celer

petržel

máslo

bobkový list

nové koření

černý pepř celý

cukr

mouka

voda

ocet

olej

smetana

sůl, pepř

brusinky

**Pracovní postup**

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky, které pak orestujeme na tuku, zalijeme vodou a podusíme. Přidáme koření. Po cca 15 minutách přidáme cukr, který necháme zkaramelizovat, a také ocet. Směs necháme vychladnout. Mezitím prošpikujeme maso. Vychladlou zeleninovou směs nalijeme na maso a necháme nejlépe 2 dny uležet v chladnu. Během tohoto času můžeme maso průběžně otočit. Takto uleželé maso dáme do pekáčku a necháme péct cca 2 hodiny v troubě -pro lepší barvu můžeme přidat brusinky. Po upečení vyndáme maso s kořením, zeleninu rozmixujeme. Přidáme smetanu, podle hustoty můžeme zahustit moukou smíchanou s vodou, a dochutíme octem a solí, případně cukrem.

3. místo: Miroslav Koupil, Litomyšl

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience**

Kořenová zelenina

Hovězí svíčková

Voda

Cibule

Pepř

Sůl

Ocet

Cukr (karamel)

Smetana

Citrónová šťáva

Masový vývar

Máslo

Olej

Stroužek česneku

Nové koření

Bobkový list

**Pracovní postup**

Na pekáčku na oleji a másle osmažit očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu, přidat koření a nakonec maso. Maso orestovat ze všech stran, aby se zatáhlo. Vše následně zalít vývarem a upéct do měkka. Poté odstranit koření a vyjmout maso. Následně rozmixovat zeleninu, přidat smetanu a dochutit cukrem, octem, solí, pepřem, citrónovou šťávou a stroužkem česneku. Mírně povařit (omáčku nezahušťuji, dávám více zeleniny).

**Nejlepší svíčková dle hodnocení diváků**

1. místo: Lenka Horáková, Pardubice

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience:**

Hovězí maso-váleček

slanina

cibule

mrkev

celer

petržel

máslo

bobkový list

nové koření

černý pepř celý

cukr

mouka

voda

ocet

olej

smetana

sůl, pepř

brusinky

**Pracovní postup**

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky, které pak orestujeme na tuku, zalijeme vodou a podusíme. Přidáme koření. Po cca 15 minutách přidáme cukr, který necháme zkaramelizovat, a také ocet. Směs necháme vychladnout. Mezitím prošpikujeme maso. Vychladlou zeleninovou směs nalijeme na maso a necháme nejlépe 2 dny uležet v chladnu. Během tohoto času můžeme maso průběžně otočit. Takto uleželé maso dáme do pekáčku a necháme péct cca 2 hodiny v troubě -pro lepší barvu můžeme přidat brusinky. Po upečení vyndáme maso s kořením, zeleninu rozmixujeme. Přidáme smetanu, podle hustoty můžeme zahustit moukou smíchanou s vodou, a dochutíme octem a solí, případně cukrem.

2. místo: Petra Šedá, Moravská Třebová

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience:**

Hovězí zadní

špek

cibule

kořenová zelenina

máslo

olej

bobkový list

nové koření

černý pepř

cukr

ocet

voda

hořčice

smetana ke šlehání

mouka hladká

sůl, pepř

**Pracovní postup:**

Hovězí maso naporcujeme, opláchneme, protkáme špekem, osolíme a opepříme. V kastrolu na rozpáleném oleji zprudka opečeme připravené maso ze všech stran. Maso vyjmeme a do výpeku přidáme máslo, očištěnou kořenovou zeleninu nakrájenou na plátky, kostičky špeku – vše zarestujeme. Později přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a společně osmahneme. Do zeleninového základu přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list a opečené maso. Necháme vše vychladnout a dáme odležet do lednice na 1 den. Následující den maso a zeleninu podlijeme vodou a pečeme v troubě. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření. Zeleninový základ s vývarem rozmixujeme a podle hustoty naředíme mlékem nebo vodou, popřípadě zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě. Provaříme. Vzniklou omáčku zjemníme smetanou, dochutíme solí, pepřem, octem a hořčicí.

3. místo: Miroslav Koupil, Litomyšl

**SVÍČKOVÁ**

**Ingredience**

Kořenová zelenina

Hovězí svíčková

Voda

Cibule

Pepř

Sůl

Ocet

Cukr (karamel)

Smetana

Citrónová šťáva

Masový vývar

Máslo

Olej

Stroužek česneku

Nové koření

Bobkový list

**Pracovní postup**

Na pekáčku na oleji a másle osmažit očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu, přidat koření a nakonec maso. Maso orestovat ze všech stran, aby se zatáhlo. Vše následně zalít vývarem a upéct do měkka. Poté odstranit koření a vyjmout maso. Následně rozmixovat zeleninu, přidat smetanu a dochutit cukrem, octem, solí, pepřem, citrónovou šťávou a stroužkem česneku. Mírně povařit (omáčku nezahušťuji, dávám více zeleniny).