**Svíčková**

(podle Miroslava Koupila - 3. místo odborná porota)

**Suroviny:**

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).

**Svíčková**

(podle Miroslava Luňáka - 2. místo odborná porota, 2 místo hlasování veřejnost)

**Suroviny:**

Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)

Hovězí maso-přední plec

Uzená slanina

Voda

Cibule

Pepř celý a mletý

Sůl

Ocet

Cukr

Hořčice

Smetana

Citrónová šťáva

Máslo

Sádlo

Stroužek česneku

Nové koření

Jalovec 5 ks

Tymián

Bobkový list

Mouka hladká

Mléko

Černý rybíz džem

Brusinky džem

**Pracovní postup**

Očištěnou a opláchnutou zeleninu nakrájíme na plátky a osmahneme asi 15 min na tuku, po 10 min. přidáme cibuli a na závěr necháme zkaramelizovat cukr. Přidáme 2 lžíce hořčice, ocet a zalíváme vodou. Přidáme veškeré koření a lehce povaříme a necháme zchladnout.

Maso naporcujeme, odblaníme, opláchneme, prošpikujeme slaninou, osolíme a opepříme.

Den před přípravou takto naložené maso dáme do kastrolu a zalijeme vychladlým základem z kořenové zeleniny a koření. Vše dáme do lednice na 1 den odležet.

Naložené maso vyjmeme z kastrolu a prudce opečeme rozpáleném sádle. Poté orestované, zatažené maso vložíme i s výpekem a nálevem ze zeleniny, lžící brusinkového a černo-rybízového džemu do hlubokého pekáče a dáme asi na 2 hod. péct do trouby na 180 °C.

Po upečení maso vyjmeme z pekáče. Šťávu lehce zahustíme zásmažkou z másla a mouky (můžeme lehce povolit mlékem) a vše provaříme cca 30 min. Provařenou směs procedíme, rozmixujeme zeleninu, kterou dáme zpět do omáčky, lehce provaříme, zjemníme smetanou a trochou másla. Provedeme závěrečné dochucení.

**Svíčková**

(podle Miroslava Martince - 1. místo odborná porota, 1. místo hlasování veřejnost)

1200 g hovězí zadní (váleček)

100 g slanina

400 g mrkev

300 g celer

200 g petržele

300 g cibule

voda

2 polévkové lžíce sádla

2 polévkové lžíce másla

4 bobkové listy

8 kuliček nového koření

20 kuliček černého pepře

4 snítky tymiánu

100 g cukru krupice

3 polévkové lžíce octa

hořčice

polovina citronu

200 ml smetany ke šlehání

sůl, mletý pepř

150 g máslová jíška

**Pracovní postup**

Prošpikované osolené, opepřené maso prudce opečeme na rozpáleném sádle s máslem. Maso vyjmeme z hrnce, ve výpeku orestujeme nahrubo nastrouhanou cibuli, kořenovou zeleninu, dokud mrkev nepustí žlutou barvu. Přidáme nakrájenou cibuli a opět orestujeme. Přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přidáme ocet – necháme odpařit. Vložíme znovu maso do kastrolu, podlijeme vodou, aby bylo skoro ponořené. Přidáme hořčici, koření ve varném sáčku. Pečeme v troubě asi 2 hodiny. Pak vyjmeme maso i sáček s kořením, směs rozmixujeme, přecedíme, zahustíme máslovou jíškou. Povaříme po dobu 20 minut. Zjemníme smetanou, dochutíme citronem, vyhladíme máslem. Svíčková omáčka je hotová.

**Svíčková**

(podle Pavly Hlouškové -3. místo hlasování veřejnost)

1,5 kg falešné svíčkové

uzená slanina na prošpikování

6 mrkví

1/2 celeru

4 petržele

3 cibule

olej

máslo

bobkový list

nové koření

cukr krupice

hovězí vývar

2 lžičky hořčice

1 lžička zázvoru

33% smetana ke šlehání

sůl, mletý pepř

**Pracovní postup**

Prošpikované osolené, opepřené maso prudce opečeme na rozehřátém másle. Přidáme koření, nakrájenou zeleninu a cibuli. Zarestujeme a přidáme hořčici, zázvor a cukr, který necháme zkaramelizovat. Vše přendáme do pekáčku, přilijeme vývar a dáme péct. PO upečení vyjmeme maso. Zeleninu rozmixujeme a přidáme do vzniklého krému smetanu a dochutíme citrónem, cukrem a solí dle potřeby.