

Dusené bravčové líčka s gratinom z koreňovej zeleniny a demi-glass omáčkou

Na prípravu potrebujeme: 500 g bravčových líčok, 20 g soli, 20 g čierneho mletého korenia, 100 ml oleja, 200 ml koňaku, 500 g mrkvy, 500 g petržľenu, 300 g zemiakov, 20 g tymianu, 500 ml smotany 33%, 400 g cibule, 100 g cesnaku, 20 g rozmarínu, 1 kg hovädzích kostí, 100 g masla, 200 g hladkej múky, 20 g bobkového listu, 20 g nového korenia, 10 g muškátového orecha.

Bravčové líčka:

Bravčové líčka očistíme, nakrájame na porcie, osolíme a okoreníme. Každú porciu zabalíme do sáčku a varíme 4 hod pri 60 stupňoch. Koreňovú zeleninu očistíme a nakrájame na plátky, ktoré naukladáme na vymastený plech, posypeme tymianom, prikryjeme alobalom a pečieme 30 minút na 160 stupňoch. Po dopečení zalejeme smotanou a syrom, posypeme muškátovým orieškom a dáme dopieť na 20 minút.

Demi-glass omáčka:

Očistenú cibuľu nakrájame na drobno, orestujeme, pridáme kosti, mrkvu, petržlen, rozmarín, tymian, bobkový list, nové korenie, podlejeme koňakom, vývarom a varíme na minime. Na koniec zahustíme múkou a zjemníme maslom.



Stredná odborná škola na Pántoch 9, Bratislava .