

## TRADIČNÍ SVÍČKOVÁ – VZPOMÍNKA NA BABIČKU



**US Prime Beef, tradiční česká svíčková připravovaná technikou sous-vide, s havajskou černou solí, šťovíkem a italskou bagetkou**

### **Ingredience:**

- 1 kg hovězí svíčkové – US Prime Beef
- 150 g baby karotky
- 100 g bio celeru (nejlépe z Francie)
- 200 g francouzské šalotky
- 1 ks jablka
- 50 g normandského másla
- 120 g krupicového cukru
- 1 lžíce hořčice Bautz'ner
- 3 lžíce italského vinného octa
- 1,3 l domácího hovězího vývaru

150 ml 30% smetany  
2 ks bobkového listu  
3 kuličky nového koření  
sůl  
černá sopečná sůl z Havaje  
pepř

**Dále budete potřebovat:**

Sous-vide  
Vakuovací přístroj včetně sáčků  
Termomixér

1. Nejprve si nastavíme přístroj na sous-vide na 56,3 °C.
2. Nakrájíme francouzskou šalotku, baby mrkev a bio celer na středně velké kusy. Z celeru použijeme jen středy, tzn. filátka. Oloupeme a nakrájíme jablko na stejně velké kusy.
3. V hrnci si rozpálíme máslo a orestujeme kořenovou zeleninu dozlatova. Postupně přidáme šalotku, bobkový list, nové koření, jablko a dále restujeme. Následně zasypeme krupicovým cukrem a necháme zkaramelizovat. Dochutíme hořčicí, octem a necháme vyvařit, aby základ nebyl kyselý. Přidáme domácí hovězí vývar, dosolíme a vše táhneme 40 minut.
4. Hovězí svíčkovou očistíme, odkrojíme palec a špičku a ponecháme si pouze střed. Svážeme provázkem - nejprve podélně, pak příčně. Osolíme, opepříme a na pánvičce opečeme dozlatova. Takto připravenou svíčkovou vložíme do pytlíku, zavakuujeme ve vakuovačce a dáme do lázně na sous-vide. Na zmíněných 56,3 °C táhneme zhruba tři hodiny.
5. Ze zeleninového základu vyjmeme koření, přidáme masovou šťávu z již hotové svíčkové a rozmixujeme v termomixéru. Na závěr zjemníme normanským máslem, smetanou a znovu promícháme. Nakonec osolíme a přecedíme přes jemné sítko.

Svíčkovou nakrájíme na plátky, zalijeme omáčkou a zdobíme šťovíkem a černou sopečnou solí z Havaje.