

# DUSENÉ HOVÄDZIE S JABLKAMI A SKORDALIOU



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

## Na dusené hovädzie s jablkami a skordaliou budete potrebovať (4 porcie):

1 kg hovädzie zadné, 3 väčšie jablká, 1 lyžicu sladkej mletej papriky, 1 kúsok celej škorice, stonku rozmarínu, pár stoniek tymiánu, 2 mrkvy, menší zeler, paštrnák, 2 lyžice paradajkového pretlaku, 2 dcl červeného vína, 1/5 litra hovädzieho vývaru, 2 strúčiky cesnaku, 2 červené cibule, lyžicu múky, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, chilli papričku

### na skordaliu:

1 kg zemiakov, 1 hlavička cesnaku, 8 lyžíc olivového oleja Extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžica citrónovej šťavy, petržlenová vňať, pažitka

### A TAKTO NA TO:

Mäso narežte na cca 5 cm kocky. Musia to byť jednoducho riadne kusy mäsa. Umyte a poriadne vysušte. Na rozpálenej panvici s trochou olivového oleja opekajte kúsky mäsa z každej strany tak, aby sa zatiahlo a vnútri ostalo šťavnaté. Aby ste panvicu zbytočne neochladzovali, robte to radšej po častiach, nie všetko mäso naraz. Keď je opečené vložte ho do hlbokého kastróla alebo hrubostenného hrnca.

Na výpeku na panvici trochu orestujte nakrájanú mrkvu, zeler, paštrnák, cibuľu a jablká a pridajte k mäsu. Poprášte múkou a zalejte červeným vínom. Pečte nezakryté vo vyhriatej rúre na 200 stupňov asi 15 minút. Po 15 minútach k mäsu pridajte pretlak, vývar, cesnak, škoricu, tymián a rozmarín. Osolte a okoreňte. Zakryte a pečte asi 3 hodiny pri teplote 150 stupňov. Občas skontrolujte, prípadne doplňte trochu vody, či vývaru.

Skordalia: Očistené zemiaky narežte na kocky, dobre ich premyte a uvarte v osolenej vode. Keď zmäknú scedte ich a preložte do väčšej misy. Cesnak pretlačte k zemiakom. Zmes rozmixujte alebo ručne spracujte na kašu. Pridajte olivový olej, citrónovú šťavu, soľ a korenie. Nechajte vychladnúť, pokojne aj niekoľko hodín v chladničke.

Keď je mäso hotové, mäkké a rozpadajúce sa, uložte ho na chladnú skordaliu. Posypte pažitkou alebo petržlenovou vňaťou, určite nič nepokazíte ani najemno nasekanou čerstvou mäťou.

