

Suroviny

1 kg masa
50 g sádla
2 lžíce na plátky nakrájené kořenové zeleniny
1 cibule
5 kuliček pepře
3 kuličky nového koření
menší bobkový list
špetka tymiánu (lze vynechat)
1/4 l kysané smetany
1 lžíce hrubé mouky
citrónová šťáva nebo ocet

Postup

Maso odblaníme, pečlivě ho zbavíme loje a osolíme. Na sádle osmahneme zeleninu, o něco později přidáme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, pak na ní osmahneme ze všech stran maso. Mírně ho podlijeme, přidáme koření a dusíme asi 60 minut pod pokličkou. Pak dopečeme v troubě nezakryté. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku a krátce povaříme. Do hotové omáčky přidáme podle chuti citrónovou šťávu nebo ocet.

Podáváme s houskovými knedlíky