Námořnické hovězí maso

https://www.varimesmarcelou.cz/namornicke-hovezi-maso

Na námořnické hovězí maso jsme kdysi chodili do Moravské vinárny v Plzni. Dnes už Moravská vinárna neexistuje. Jsou jen pestré vzpomínky.

Vinárna to byla na tehdejší dobu trochu avantgardní, chodili tam herci i malíři (ti se od herců odlišovali halenami pocákanými od barev). Jít k „Morávkům“ byla radost, protože tam to žilo.

Námořnické maso tam připravovali na pánvi, namísto svíčkové či nízkého roštěnce použili maso z jiných částí zvířete (svojí tuhostí to bylo znát). Tehdy jsme to moc neřešili. I já jsem na „námořníka“ použila maso z kýty, ale chtěla jsem mít maso měkké, proto jsem na přípravu zvolila jiný postup.

Představuji si, že námořníků bylo na lodi hodně a lodní kuchař vařil jednoduše, nejlépe z jednoho hrnce, velkého hrnce, aby bylo pro všechny. Proto jsem tak stylizovala i svůj recept. Lodní kuchař by do hrnce přidal i brambory (2-3 pro každého strávníka), ale já jsem měla chuť na rýži, tak jsem brambory vynechala.

Na přípravu 4 porcí námořnického hovězího masa budeme potřebovat

Na naložení masa

- 550-600 g hovězí kýty nakrájené na nudličky
- 2 polévkové lžíce sójové omáčky
- 1 polévkovou lžíci řepkového oleje
- 2 špetky soli

Dále budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci sádla na opečení masa
- 50 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 velkou cibuli nakrájenou na tenká kolečky
- 1 velkou šalotku nakrájenou na tenká kolečka
- 4 hřebíčky
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky jalovce
- 10 kuliček pepře
- 1 polévkovou lžíci rajského protlaku
- Chilli dle chuti
- 2 bobkové listy
- ½ litru černého piva

Na závarek

- 1 dl vody
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- Špetku soli

K podávání

- Naloženou kyselou okurku
- Zelenou nať z jarní či zimní cibulky, nebo nasekanou petrželku
- Rýži nebo plátky brambor dušené společně s masem

Naložení: 2-3 dny

Opečení na pánvi: 20 minut

Doba přípravy v pomalém hrnci: 2,5 hodiny na vyšší stupeň

Postup přípravy námořnického hovězího masa

Nudličky masa vložíme do skleněné či porcelánové misky, k masu přilijeme 2 polévkové lžíce sójové omáčky, lžíci oleje a sůl. Promícháme, zatížíme talířkem a misku umístíme do ledničky na 2 – 3 dny..



Před samotnou přípravou misku s masem vyndáme z ledničky, aby maso temperovalo (aby mělo více než 7 °C z chladničky).

Pánev zahřejeme a prudce na ní opečeme nudličky masa ze všech stran společně s kostičkami uzeného špeku. Opečené maso přendáme do nádoby pomalého hrnce.

Do prázdné pánve dáme sádlo, nasypeme kolečka obou cibulí a pěkně je opečeme do hněda. K cibuli přidáme i všechno uvedené koření (hřebíček, nové koření, jalovec, celý černý pepř, bobkové listy, chilli), aby v horkém tuku pustilo svoje aroma. Jako poslední přidáme rajský protlak.



Rajský protlak jen krátce zasmažíme a celý obsah pánve přendáme k opečenému masu do nádoby pomalého hrnce.

Obsah nádoby pomalého hrnce zalijeme ½ litrem černého piva a promícháme. Pomalý hrnec nastavíme na vyšší stupeň a čas na 2,5 hodiny.



Po uplynutí 2 hodin si připravíme závarek. Promícháme 1 polévkovou lžíci hladké mouky s 1 dl vody a závarek přidáme do pomalého hrnce. Obsah znovu promícháme a necháme ještě půl hodiny provařit.

Hotové námořnické maso ochutnáme, ochutnáme omáčku a zejména maso, zda je dostatečně měkké. Maso po 2,5 hodinách měkké bylo a omáčka byla neskutečně dobrá. Jak jsem psala výše, pokud k masu současně přidáme i nakrájené vařené brambory na plátky, máme pokrm kompletní.

Brambory jsem nepřidávala, protože jsem „námořníka“ podávala s rýží, kyselou okurkou a posypané výhonky zimní cibule.


M.M.