

Hovězí maso s houbami a tvarůžkovým tajemstvím

<https://www.varimesmarcelou.cz/hovezi-maso-s-houbami-a-tvaruzkovym-tajemstvim>

Chuť hovězího masa mám moc ráda. Nepřipravuji ho často, protože [hovězí maso](#) hůř trávím. Ale když je doma na repertoáru, dávám si záležet a vždy si pochutnám.

Kdo by neznal chuť tvarůžků, ale zapojíte-li jejich chuť do přípravy hovězího masa, neuděláte chybu !

Na přípravu 4 porcí hovězího masa budeme potřebovat:

- 600 g [hovězího](#) zadního masa
- 50 g [uzeného špeku](#)
- 125 g [lesních hub](#) (lze i zamražené)
- 2 ks [kulatých tvarůžků](#) nakrájených na menší kousky
- Plátek celeru (asi 1 cm silný), nakrájeného na drobné kostičky
- Středně velkou [cibuli](#), nakrájenou na kostičky
- 2 nadrcené stroužky česneku
- 2 špetky celého kmínu
- Sůl a pepř
- 1 polévkovou lžící hladké mouky
- 250 ml hovězího vývaru
- [pomalý hrnec](#) na přípravu

Čas přípravy: 20 minut

Tepelná úprava: 3 hodiny v pomalém hrnci na vyšší stupeň

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Postup přípravy hovězího masa s houbami a tvarůžkovým tajemstvím

Maso prošpikujeme, posolíme a svážeme provázkem, aby mělo pěkný tvar. Na horké pánvi, bez přidání tuku, maso opečeme téměř do hněda.

Opečené maso přendáme do nádoby [pomalého hrnce](#). Zbylý [špek](#) nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do uvolněné pánve. Přidáme i [cibulku](#), celer a na poslední chvíli i nadrcený česnek.

Opečenou směs zalijeme polovinou připraveného vývaru, přidáme [houby](#), koření a [tvarůžky](#). Necháme 5 minut povařit.

Ve zbylém vývaru rozmícháme polévkovou lžící hladké mouky a přidáme vývar do pánve. Metličkou promícháme a celý obsah pánve přelijeme k opečenému masu do nádoby [pomalého hrnce](#).

Termostat nastavíme na 3,5 hodiny a na vyšší stupeň. Za tuto dobu maso několikrát obrátíme. Maso bylo křehké a výpek velmi chutný. Skrýval totiž jisté tvarůžkové tajemství.

Můžeme podávat s rýží nebo [kuskusem](#). Já jsem dala přednost kuskusu.