

SECONDI PIATTI

La svièková di manzo

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 carote
- 3 radici di prezzemolo
- 1 testina di sedano rapa
- 2 grosse cipolle
- 100 g di pancetta affumicata
- 15 grani di pepe nero
- 10 grani di bacche di pimento
- 3 foglie di alloro
- 3 cucchiaini di timo
- 1 kg di carne di manzo tagliata dalla coscia
- sale
- ½ lt di panna
- aceto
- 1 limone
- conserva o confettura di mirtilli rossi

PREPARAZIONE

Pulire bene la verdura e tagliarla a listarelle. In una casseruola far abbrustolire la pancetta tagliata a cubetti, poi aggiungere la verdura tagliata fine e farla saltare sul grasso formatosi, mescolando spesso.

Quando la verdura comincia a prendere colore aggiungere la cipolla tagliata a fette sottili. Soffriggere il tutto finché è di colore dorato scuro. A questo punto mettere nella casseruola la carne, pulita e salata, le spezie ed acqua o brodo sufficienti per brasare.

La carne si fa stufare a lungo, coperta, sempre aggiungendo un poco d'acqua calda o di brodo. A cottura ultimata si toglie la carne dalla casseruola e si passa su un piatto; tutto il sugo rimasto si fa passare attraverso un setaccio a maglie non troppo fini, si rimette sul fuoco in un tegame più piccolo e vi si aggiunge la panna nella quale avremo sciolto, prima, la farina.

Si fa sobbollire un poco, si aggiunge con precauzione un poco di aceto, si aggiusta di sale e alla fine si mescola al sugo la scorza grattata di un limone. La carne, tagliata a fette, si serve contornata da Knedliky (meglio quelli fatti con il pane) e abbondantemente cosparsa di sugo. Accanto si servono i mirtilli rossi, in conserva o in confettura.