

# Dusená hovädzinka na koreňovej zelenine so zemiakovo-zelerovým pyrém

## Potrebuje

- - 750 g chudej hovädzinky, ja som dala stehno
- - 2 mrkvy, petržlen
- - stonkový zeler
- - veľkú cibuľu
- - lyžicu dijonskej horčice
- - soľ, korenie, bio vegetu, červenú mletú papriku
- - kúsok kravského masla
- - hladkú múku
- - vývar
- - Karička črievko
- - Na pyrém:
- - koreňový zeler
- - zemiaky
- - mlieko
- - kravské maslo

## Postup

Cibuľu si nakrájame na drobno a opražíme na oleji, pridáme na väčšie kusy nakrájané mäso, na kolieska nakrájanú mrkvu, petržlen, asi polovicu z celého zväzku stonkového zeleru, okoreníme, osolíme, ovegetujeme, opaprikujeme, pridáme 3 ks nového korenia, lyžicu dijonskej horčice, chvíľu celé opežieme a zalejeme horúcim vývarom. Takto necháme dusiť, až kým nie je mäso mäkké. Mäso vytiahneme, necháme vychladnúť a nakrájame na menšie kusy, vývar so zeleninou rozmixujeme ponorným mixérom a hodíme doň maslo, teda odkrojíme si kúsok masla a spravíme z neho v múke maslovo-múkovú hrudku a hodíme do omáčky, vytlačíme Karičku syr, necháme roztopiť, nakoniec vhodíme do omáčky mäso. Pyrém si urobíme ako klasické pyrém, akurát doň očistíme asi polovicu koreňového zeleru, nakrájame na drobnejšie a necháme spolu so zemiakmi variť, keď sú zemiaky hotové, zlejeme, hodíme kus masla a vymixujeme s mliekom na pyrém.

---

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej

náročnosť: stredná

čas: 75 minut

porcie: 8