

Svíčková na smetaně je právem pasována na královnu českých klasických omáček. Původně se jednalo o pečení či dušení hovězí svíčkové na kořenové zelenině s přidáním patřičného koření. Zjemněním smetanou vznikla lahodná omáčka, kterou najdeme již v receptech z první poloviny minulého století. Pravá svíčková však byla záhy nahrazována masem dostupnějším – hovězím zadním. Nejen cena, ale i vhodnější použití zadního hovězího, pro delší možnost dušení v zelenině s kořením, vyzdvihlo tento pokrm do nebeských výšin v oblibě českých omáček. Podle masa zůstal pouze název „Svíčková na smetaně“.

Svíčková na smetaně není rychle připravenou omáčkou k pouhému přelití. Pouze snoubením kořenové zeleniny, koření a masa při společném pozvolném dušení docílíme kýžené omáčky, kterou můžeme použít i k přelití jiných pokrmů (např. sekané). Obrácené to nejde. Recept na svíčkovou omáčku však lze jednoduše aplikovat i s použitím masa jiného. S dušením vepřového a přidáním příslušných surovin zhotovujeme „Hamburskou“, zvěřinu podpoříme větším množstvím divokého koření, jalovce a bylinek.

V různých receptech bývá příprava této české klasiky podávána mírně odlišně. Základní podstata jejího zhotovení však zůstává vždy stejná, protože dobrou svíčkovou omáčku připravíme pouze poctivým pomalým dušením masa se zeleninou a kořením a je úplně jedno, zdali zvolíme dušení v troubě či vaření na sporáku. Též rozcházející se názor, zdali zeleninu moderně rozmixovat (v tomto případě nezapomeňme dát koření do sítka) či poctivě propasírovat (kloníme se spíše k této druhé, i když trošku namáhavější variantě). Výsledek však musí být, až na drobné chuťové vjemy, vždy stejný, protože svíčková na smetaně je pouze jedna!

Citron, brusinky  
a domácí šlehačka  
ke svíčkové na  
smetaně  
neodmyslitelně  
patří.



# Svíčková na smetaně

## Suroviny:

(5-6 porcí)

- Hovězí kýta 1 kg
- Sádlo na restování cca 2 lžíce
  - Špek cca 150g
- Kořenová zelenina cca 800g (polovina mrkve a polovina celeru a petržele dohromady)
  - Cibule 2 střední
  - Divoké koření: pepř černý 20 kuliček, nové koření 8 kuliček, jalovec 4 kuličky, bobkový list 3ks
    - Hořčice 1 lžíce
- Citron 1 větší + na zdobení
  - Sůl
- Pepř černý, barevný čerstvě mletý
  - Cukr (nejlépe třtinový)
  - Smetana (alespoň 30%) 250g
  - Máslo na zjemnění 1 oříšek
    - Řídká máslová jíška (máslo 1 lžíce, hl. mouka 1 lžíce)
    - Víno bílé suché 1dl
  - Voda, případně hovězí vývar na zalití

## K podávání:

- Plátky citronu
- Brusinky
- Šlehačka 33%

## Postup:

Kořenovou zeleninu oškrábeme a nakrájíme na drobné kostičky (ponecháme hranolek mrkve a petržele na protknutí masa). *Pro usnadnění práce lze zeleninu nastrouhat nahrubo v robotu.*

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobnější kostičky.

Ze špeku odkrojíme dva silnější hranolky na špikování masa, zbytek nakrájíme na drobné kostičky.

Kůru z poloviny citronu oškrábeme nebo okrájíme (špatně se loupe, v základu hořkne), citron nakrájíme na tenké plátky a zbavíme pečiček.

Maso očistíme, opláchneme a osušíme (papírovou utěrkou).

Všechny potřebné ingredience si připravíme k ruce.

Hovězí kýtu (seříznuť šál) na třech místech tenkým nožem prořízneme po směru vlákná. Do dvou otvorů vsuneme špalíčky slaniny, třetí využijeme na protknutí zeleninou (společně mrkví a petrželí). Šál masa ze všech stran osolíme a opeříme.

Ve větším hrnci nebo kastrole rozpálíme dvě lžíce sádla. Na něm ze všech stran prudce, krátce orestujeme prošpikované maso, aby se zatáhlo a vyndáme stranou.

Do rozpáleného výpeku vhodíme kostičky slaniny, necháme krátce zesklouvatět a přidáme cibuli, kterou též chvilku zarestujeme dosklouzata. Přihodíme kostičky kořenové zeleniny a dále za průběžného míchání restujeme. Ze začátku zelenina pouští vodu, takže necháme sporák prvních cca 10 minut naplno. *Jakmile se voda ze zeleniny vypaří, mícháme častěji a od základu již neodcházíme!* V průběhu restování do základu přihodíme divoké koření (kuličky pepře, nového koření, jalovce a bobkové listy). Přidáme nakrájený citron, dvě lžíce cukru a lžici hořčice. Dále zeleninu (již při mírně snížené teplotě) restujeme do zlatohnědé barvy (cca ještě 15-20 min.). Cukr mírně zkaramelizuje. *Během restování si pomáháme mírným zakápnutím horkou vodou tak, aby se základ na dně nepřipaloval.* Ke konci restování základ podléváme bílým vínem.

Do takto pečlivě vyrestovaného základu (který dává barvu a základní chuť omáčky) vrátíme maso a zalijeme horkou vodou nebo vývarem tak, aby bylo ponořené (maso se společně se zeleninou bude dlouho vařit, takže se i z vody vývar učiní). Osolíme (zprvu jedna lžička soli postačí), přiklopíme poklicí a mírným varem maso dusíme. Počítáme mezi 2-3 hodinami (doba vaření závisí na kvalitě a vyzrálosti masa). V průběhu dušení občas kontrolujeme stav tekutiny (případně doléváme horkou vodou nebo vývarem) a v závěru hlavně tuhost masa.

Měkké (nikoliv rozvařené) maso vyjmeme, zabalíme do alobalu a ponecháme v teple (vlažné maso se lépe krájí).

Omáčku důkladně propasírujeme do čistého hrnce, přes cedník (s většími oky), při čemž stíráme veškerý materiál ze dna síta (*tím se omáčka částečně zahustí*). Přivedeme znovu k mírnému varu. Dochutíme citronovou šťávou (cca z poloviny citronu), dosolíme a dosladíme (určitě několik lžiček cukru). Omáčka by měla být řízná a chuťově vyvážená. *Dochuování svíčkové věnujeme velkou péči a dle své chuti omáčku doladujeme postupně.* Necháme pozvolna omáčku provářet.

Mezitím na malé pánvi nebo v kastrůlku rozpustíme vrchovatou lžící másla a metličkou vmícháme též vrchovatou lžící hladké mouky. Touto horkou řídkou jíškou zahustíme omáčku tak, aby byla trochu hustší konzistence nežli potřebujeme (přidáním smetany se zjemní). Omáčku ještě chvilku za průběžného míchání necháme na ztlumeném sporáku probublat. *Tyčovým mixérem vyhladíme strukturu omáčky, případně ještě doladíme chuť.*

Na závěr do omáčky vmícháme smetanu a odstavíme. Svíčková je připravena k podávání, ale druhý den, když se chutě důkladně propojí, je omáčka vždy lepší.

Při servírování krájíme plátky špikovaného masa (přes vlákno), které přeléváme omáčkou. Zdobíme plátkem citronu, brusinkami a čerstvě vyšlehanou šlehačkou (z 33% smetany metličkami ručním šlehačem, nebo metlou v tyčovém mixéru).

Svíčkovou na smetaně podáváme s vhodným druhem knedlíků. Nejčastější variantou je kynutý houskový knedlík, my jsme dnes zvolili knedlík karlovarský.

