Hovězí a svíčková omáčka

600 g pěkného zadního hovězího masa
4 mrkve
půl celeru
1 větší cibule
3 PL sádla
2 KL koření na svíčkovou
půl menší sklenice nakládáné zeleniny Halali
sůl, pepř, ocet, cukr
smetana, hladká mouka

Mrkev a celer nahrubo nastrouháme, cibuli nakrájíme. Omyté a osušené maso osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném sádle, aby se zatáhlo. Na stejném sádle orestujeme zeleninu, vrátíme maso, přidáme Halali a zalijeme vodou, aby bylo maso ponořené. Zvolna dusíme 3 hodiny, maso obracíme a podle potřeby podléváme. Když je maso měkké, vyndáme je, nakrájíme na plátky a omáčku rozmixujeme nebo propasírujeme. Dochutíme a můžeme zjemnit smetanou. Pokud je omáčka řídká, zahustíme závrtkem z mouky a vody. Podáváme s knedlíkem a brusinkovou nebo rybízovou zavařeninou.