

Školní rajda s kulínkami

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 pěkné plátky zadního hovězího (roštěná, kýta)
1 hrnek nakrájené kořenové zeleniny
2 bobkové listy
4 hřebíčky
4 kuličky nového koření
sůl, pepř
zeleninový vývar
čerstvá nebo konzervovaná rajčata, příp. rajský protlak
olej
(cukr, citronová šťáva).

Postup

Lehce nakleplé maso dáme do misky a zasypeme nanudličkovanou kořenovou zeleninou, bobkovým listem, novým kořením, hřebíčkem, pepřem a trochou soli. Zalijeme olejem, mírně proňahnáme a v chladničce necháme chutě alespoň 24 hod. zdifundovat.

Druhý den mísu překlápíme se vším všudy do hrnce a rychle všechno orestujeme. Pak přidáme vývar a udušíme pod poklicí. V případě potřeby přiléváme vývar, ale maso by nemělo být nikdy úplně ponořené.

Měkké maso vyjmeme, očistíme od zeleniny a koření a uložíme někam do tepla. Do zbylé hmoty vmícháme rajčata nebo protlak a snažíme se to nějak rozvařit. Pak odstraníme koření a hmotu protlačíme přes jemné síto. Omáčku můžeme nakonec dochutit solí, pepřem, cukrem nebo dokyselit citronovou šťávou. Zahušťování zpravidla nebývá potřeba krz propasírovanou zeleninu.

Podáváme s knedlíkem, noky nebo kulínkami či jinými těstovinami

