

Rajská omáčka

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Appetit - Únor 2007

Suroviny

500 ml rajčatového paré passata + několik loupaných rajčat
špetka skořice, cukru, soli a pepře na dotažení omáčky

těstoviny

případně smatana na zjemnění

0,5 oloupaného celeru

700 g hovězího masa z kýty, plecka či tzv. falešné svíčkové

5 středně velkých mrkví, očištěných

PŘÍLOHY::

1 lžíce hladké mouky

knedlík

3 větší cibule, oloupané

bobkový list, sůl a několik kuliček pepře a nového koření na dochucení vývaru

100 g másla

Postup

1) Do polévkového hrnce dejte vařit vodu, dvě cibule, celer, tři mrkve a část koření. Do mírně vroucí vody vložte maso. Jeho povrch se teplem okamžitě stáhne a šťáva zůstane uvnitř. Vařte na mírnějším plameni doměkka (hrnec můžete částečně přiklopit).

2) Zbylou cibuli a mrkev nastrouhejte nahrubo. V kastrole rozpustěte na středním plameni máslo. Přisypte zeleninu a zbylé koření, pár minut smažte; občas promíchejte. Zeleninu poprašte moukou a stále míchejte, aby se spojila se základem a lehce osmažila.

3) Zeleninu zalijte trochou chladné vody, nebo - lépe - vývaru z masa. Získáte hustý základ z jíšky, která bude díky zelenině a koření barevná a voňavá. Směs rychle promíchejte na hladkou kašičku. Přilijte ještě trochu vody/vývaru a počkejte až se prohřeje.

4) Přidejte passatu a loupaná rajčata; řádně promíchejte, kousky rozdrťte vařečkou. Přihod'te skořici, cukr a nechte zlehka vařit asi čtvrt hodiny. Pokud omáčka příliš houstne, zřed'te ji trochou vody/vývaru. Dochuťte, případně propasírujte a zjemněte smetanou.

Poznámka

str. 20