

Rajská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

500-600 g vařeného přední-ho či zadního hovězího masa

70 g tuku

50 g hladké mouky

60 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)

40 g cibule

150 g rajského protlaku

20 kuliček pepře

1-2 bobkové listy

3 kuličky nového koření

sůl

cukr

ocet

7-8 dl vývaru (vody s 0,5 až celou kostkou masoxu).

Postup

Na rozpáleném tuku osmažíme během 8-10 minut zeleninu a cibuli, pokrájené na plátky, přidáme mouku a za stálého míchání tak vznikne světlá jíška s přísadami.

Vmícháme rajský protlak a koření, zalijeme teplým vývarem (vodou s masoxem), řádně rozmícháme a vaříme zhruba 30 minut. Uvařenou omáčku procedíme a ochutíme octem a cukrem a 4-5 minut povaříme. Přidáme na plátky nakrájené maso a prohřejeme. Pro zjemnění můžeme přidat 2 lžíce šlehačky (smetany).

Doporučená příloha:

houškové knedlíky, rýže, krupičkové noky.