

Omáčka á la Marengo

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce rostlinného oleje (olivového)

3 rajčata

1-2 lžíce rajčatového protlaku

1-2 stroužky česneku

200 ml bílého vína

250 g žampionů

1 šálek vypeckovaných oliv

sůl

pepř

petrželka

Postup

Na rozehřátém oleji osmahneme nakrájená oloupaná rajčata, přidáme podrcený česnek a pomalu na malém ohni dusíme. Pak přilijeme víno, přidáme očištěné nadrobno nakrájené žampiony a rajčatový protlak. Dále dusíme. Nakonec přidáme olivy, pepř, sůl a nadrobno nakrájenou petrželku. Omáčka má mít hustotu smetany.

Přílohy:

jako příloha k minutkovým masům, nebo k rybě na rožni