

Rajská omáčka

Kategorie: Zeleninové omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Peťova maminka

Suroviny

250 ml Voda

1 Bobkový list

3 Nové koření

3 Pepř - černý

Vanilka 1 (nebo vanilkový cukr)

3 Hřebíček

0,25 Cibule

1 špetka Sůl

1 Rajčatový protlak

Voda podle potřeby (lze použít i vývar)

4 lžíce Cukr - krystal

0,5 sáčku - Cukr - vanilkový

Zásmažka - světlá podle potřeby

Postup

Do 0,25 l vody dáme svařit bobkový list, nové koření, pepř, vanilku, hřebíček, cibuli a sůl. Do tohoto nálevu poté přidáme rajský protlak, osladíme skořicovým a normálním cukrem a doředíme vodou nebo vývarem. Nakonec zahustíme zásmažkou. Příloha: Jako příloha se mohou podávat houskové knedlíky, noky, vařené nebo pečené maso. Poznámky: Pro Peťu jen 1 malej rajskej protlak ! :o)

Poznámka

KR-384. VÝBORNÉ !!! VYZKOUŠENÉ !!!