

Rajská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

3 lžíce tuku

100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)

1 malá cibule

80 g rajčatového protlaku

cukr

ocet

sůl

několik kuliček pepře

několik kuliček nového koření

bobkový list

citron

5 dl vývaru

Postup

Na tuku osmažíme očištěnou na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a nahrubo nakrájenou cibuli. Když je zeleninový základ stejnoměrně dozlatova osmažen, přisypeme hladkou mouku, osmahneme a vmícháme rajčatový protlak nebo opraná rozkrájená rajčzta. Do základu přelijeme vývar, rozšleháme a přivedeme do varu. Omáčku okořeníme několika kuličkami pepře a nového koření, bobkovým listem a kouskem tence odkrojené citronové kůry. Vaříme zvolna asi 30 minut, potom omáčku ještě dochutíme cukrem, octem, solí a citronovou šťávou, krátce povaříme a přecedíme přes jemné sítko.