

Bylinkovo - rajčatová omáčka na všechno možné (veg.).

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 l domácího kuřecího vývaru, nebo konzervovaného se sníženým obsahem soli (sejmutý tuk)

6 lžic másla

2 hnědé šalotky, nebo malá sladká cibule na jemno posekaná

4 lžíce polohrubé mouky

250 ml konzervovaných rajčat i s jejich tekutinou

3 lžíce posekané šalvěje, nebo 1 lžička sušené

4 lžíce posekané čerstvé nebo sušené majoránky

sůl

pepř

Postup

Na nízkém ohni rozehřát vývar. Na pánvi na středním ohni rozehřát máslo a osmažit na něm šalotku asi po 3min. do sklovita. Přidat mouku a za stálého míchání smažit na světlehnědou zasmažku (pozor nepřipálit). Za stálého míchání pomalu přidávat horký vývar, až vše zhoustne. Vařit po 8-10min. Přidat rajčata i s jejich šťávou, bylinky, sůl a pepř a vše při snížené teplotě nechat pomalu probublávat po dalších 25min. Ihned podávat, nebo později sehnát. TIP: Omáčka se hodí ke grilovaným masům (i krocanu, nebo krůtě), protože při jejich přípravě nevzniká žádná šťáva. Je však taktéž výborná k bramborové kaši. Pro vegetariány a vegány zaměnit zeleninový vývar za kuřecí.