

Švestková omáčka přes maso

Kategorie: Ovocné omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23829

Suroviny

balzamikový ocet

červené víno

trochu vývaru (z Masoxu stačí)

Ingredience::

máslo

(inspirace z časopisu Gurmán 1,5)

výpek z masa

maso

sušené švestky

koření : skořic.kůra, sůl, pepř, cukr

Postup

Příprava:

Hodí se přes kotlety i kuřecí stehna (např.osolená, opepřená, rozmarýn, česnek, kousek chili papričky), která si nejprve zatáhneme 2-3 min.na pánvi, pak přendáme do pekáčku a dopékáme 5-10 min. v troubě. Ten první výpek z pánvičky schováme a mezitím v malém kastrůlku svařujeme švestky:

cca 200 g sušených vypeckovaných švestek a kousek skořic.kůry zalijeme 2 dl červeného vína (zbytek lahve popijíme během vaření) a zvolna vaříme cca 10min, až se víno zredukuje na polovinu (a my se uvedeme do příjemného vinného rozpoložení). Tuto polorozvařenou směs nalijeme zpět na pánev s výpekem z masa a koření a podléváme připraveným masovým vývarem z 1masoxu (stačí 2dl), dokud se švestky nerozvaří a směs nezhoustne. Pozor rádo se připaluje. Pak zjemníme 3 lžícemi másla, stále mícháme a přidáme sůl, pepř, cukr (podle chuti) a kdo má rád pikantnější, tak přidá 2 pol.lž.balzamikového octa a teplé rozmixujeme. Teplou omáčkou se přelije maso a pokud se to hned nesní, dá se do skleničky a dojí se např.s lívanci.

Dobrou chuť.

Doporučená příloha:

Jako přílohu doporučuji pečenou bramboru ve slupce.