



Rajská omáčka

Ingredience

hovězí krk: **500 g**
3 bobkový list: **3 ks**
hladká mouka: **2 PL**
celý pepř: **10 ks**
nové koření: **5 ks**
rajčatový protlak: **100 g**
rajčatové pyré: **100 g**
sůl
cukr
máslo
olej
petrželka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hovězí maso vložíme do vroucí osolené vody, do které jsme přidali bobkový list, nové koření a celý pepř. Vaříme doměkka. Na trochu oleje dáme rozpustit kousek másla, na kterém orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Zasypane moukou, promícháme a zalijeme jednou naběračkou vývaru z hovězího masa....

Rajská omáčka - recept

Hovězí maso vložíme do vroucí osolené vody, do které jsme přidali bobkový list, nové koření a celý pepř. Vaříme doměkka. Na trochu oleje dáme rozpustit kousek másla, na kterém orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Zasypeme moukou, promícháme a zalijeme jednou naběračkou **vývaru z hovězího masa**. Rajčatový protlak smícháme s rajčatovým pyré, příp. trochou vody a přimícháme do omáčky. Krátce povaříme, dosolíme, dochutíme cukrem a můžeme přidat nadrobno nakrájenou petrželku. Nakonec dáme do rajské omáčky prohřát **plátky hovězího masa**.

Rajská omáčka s hovězím masem se podává s houskovým knedlíkem nebo z těstovinami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí