

Rajská omáčka s hovězím masem

4–6 porcí

SUROVINY NA VÝVAR:

- 2 větší očištěné mrkve
- ¼ očištěného celeru
- 1 střední očištěná petržel
- 1 střední očištěná cibule
- 3 stroužky česneku
- 1kg hovězí loupáné plece
- 3–4l vody
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 1 lžička soli

SUROVINY NA OMÁČKU:

- 250g oloupané cibule
- 1 lžice sádla
- 230g rajského protlaku
- 80g hladké mouky
- 1,2l hovězího vývaru
- sůl
- 150g cukru krupice
- 5 lžic octa
- 10 kuliček černého pepře
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 20g studeného másla

POSTUP NA VÝVAR:

Zeleninu překrojíme na dva velké kusy a spolu s masem vložíme do hrnce. Zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Naběračkou sebereme z povrchu vysráženou pěnu. Jakmile se pěna přestane tvořit, přidáme koření a sůl a stáhneme oheň na minimum. Maso takto pomalu vaříme (táhneme) nezakryté do změknutí, přibližně 3 hodiny.

Měkké maso vyndáme, vývar přecedíme přes jemné síto, část použijeme do omáčky, zbytek zamrazíme k dalšímu použití. Maso nakrájíme a podáváme s omáčkou.

POSTUP NA OMÁČKU:

Cibuli nakrájíme najemno. V kastrolu na středním ohni rozežřejeme sádlo, přidáme cibuli a necháme ji zesklivatět. Přidáme rajský protlak a za stálého míchání 1 minutu restujeme.

Přidáme mouku a za stálého míchání ji půl minuty restujeme. Zalijeme vývarem a promícháme metličkou. Přidáme 1 zarovnanou lžičku soli, cukr, ocet a koření. Přivedeme k varu, stáhneme oheň na třetinu a vaříme za občasného míchání 20 minut.

Omáčku dochutíme cukrem, případně solí. Stáhneme z ohně a vmícháme na kostičky nakrájené studené máslo, které omáčku zjemní.

Omáčku přecedíme přes jemné síto do čistého hrnce nebo kastrolu.

Chlazené máslo na závěr omáčku zjemní a „naleští“, jak říkají kuchaři.

Omáčku můžete podávat i s dušenou rýží nebo těstovinami.

Omáčku můžete zjemnit lžící zakysané smetany.

Rajskou omáčku můžete uvařit i z čerstvých rajčat, nebude ale mít tak krásně červenou barvu, která je pro českou rajskou tolik typická.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz