

Kukuřičné hranolky s rajčatovou omáčkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

4097 kalorií , 30 g cukrů , 406 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kukuricne-hranolky-s-rajcatovou-omackou>

Příprava

Kukuřičné hranolky

Postup:

1. Mléko přiveďte k varu, osolte, přidejte nastrohané sýry a vsypte mouku, kterou míchejte do zhoustnutí. 2. Když je mouka provařená, nalejte vzniklou kaši do pekáče, rozetřete ji na výšku asi 1,5 cm a nechte vychladnout v lednici.
3. Z vychladlého těsta nakrájejte hranolky. Na pánvi s malým množstvím oleje opékejte hranolky dozlatova, osušte od oleje, osolte, opepřete a podávejte s rajčatovou omáčkou.

Rajčatová omáčka

Postup:

1. V rozehřátém oleji poduste zeleninu nakrájenou nadrobno, přidejte bobkový list, tymián, sůl a pepř.
2. Vsypte překrájená rajčata, přilejte vodu, dochuťte cukrem a pomalu redukujte do husté omáčky. Přidejte prolisovaný česnek a průběžně míchejte, ať se omáčka nepřipálí.
3. Na závěr omáčku rozmixujte, dochuťte solí a pepřem.

Ingredience

- ✓ 180 g kukuřičná mouka
- ✓ 100 g čedar (cheddar)
- ✓ 500 ml mléko
- ✓ 100 g parmazán/parmezán
- ✓ 300 ml rostlinný olej
- ✓ 1 lžička sůl
- ✓ 1 kg rajče
- ✓ 50 ml olivový olej
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 2 ks mrkev
- ✓ 2 ks řapíkatý celer
- ✓ 2 stroužek česnek
- ✓ 10 g cukr krupice
- ✓ 1 ks bobkový list
- ✓
- ✓ 3 lžíce rostlinný olej

Kategorie

Návštěva

