

Rajčatová omáčka na zapékání



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

928 kalorií , **15 g** cukrů , **75 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-omacka-na-zapekani>

Příprava

Na oleji dozlatova osmažíme nakrájené cibule. Přidáme rozetřený česnek a smažíme do měkka. Přidáme oloupaná nakrájená rajčata, rajčatový protlak, zeleninový bujón, oregano, cukr a citrónovou šťávu. Důkladně promícháme, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut. Přidáme víno, pepř a sůl dle chuti.

Ingredience

- 5 lžic rostlinného oleje
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 500 g rajčat
- 300 ml rajčatového protlaku
- 500 ml zeleninového bujónu
- 1 lžíce cukru krystalu
- 3 lžíce citrónové šťávy
- 150 ml bílého vína
- sůl
- pepř
- 1 lžička sušeného oregana

Kategorie

Česká, Omáčka, Pomocné recepty

