

Rajská omáčka podle sonizny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 4

1478 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **150 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajska-omacka-podle-sonizny>

Příprava

Hovězí maso uvaříme doměkka - trvá to asi dvě hodiny. Uzený špek a cibuli nakrájíme na kostičky - smažíme je dozlatova. Poté přidáme mrkev nastrouhanou nahrubo a krátce opečeme. Přidáme koření a sůl a podlijeme vývarem. Vaříme až je mrkev měkká, poté přidáme protlak, smetanu a cukr. Vydáme bobkový list a koření a rozmixujeme dohladka. Dochutíme citrónem a skořicí. Podáváme s knedlíkem.

▣ Tip k receptu

Dobu vaření hovězího masa můžeme zkrátit, pokud použijeme tlakový hrnec.

Ingredience

- 1 kg hovězího zadního
- 50 g uzeného špeku
- 1 ks cibule
- 2 ks mrkve
- 4 kuličky nového koření
- 5 kuliček pepře
- 3 ks bobkového listu
- 115 g rajčatového protlaku
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 citrón
- 60 g cukru krupice
- 1 lžička skořice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

