

Rajská omáčka z rajčat



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

1484 kalorií , **9 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: beronikaveronika

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajska-omacka-z-rajcat>

Příprava

Maso s kořením uvaříme do měkka. Maso dáme do trouby na 200 stopňů a pečeme cca 15 minut. Z rajčat sundáme slupku, nakrájíme na čtvrtky a vložíme do vývaru. Přidáme vodu a vaříme do měkka. Pak rozmixujeme a přidáme protlak, kečup, cukr s vaříme cca 10 minut. Omáčku propasirujeme a přidáme smetanu a vaříme cca 10 minut.

Tip k receptu

Maso s kořením si uvaříme o den dříve a vývar použijeme do omáčky. Rajčata oloupeme tak, že je nařizme křížem, polijeme vroucí vodou a necháme je 5 minut ve vodě.

Ingredience

- 5 kulička nové koření
- 5 kulička pepř
- 5 list bobkový list
- 1 ks skořice
- 1 špetka sůl
- 1 lžička mletý zázvor
- 6 ks rajče
- 250 g rajčatový protlak
- 3 lžíce kečup
- 0,5 lžička tymián (Mateřídouška obecná)
- 500 g hovězí maso
- 3 lžíce cukr krupice
- 250 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 2 l voda

Kategorie

Česká, Celoročně

