

Šípková omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1663 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **208 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/sipkova-omacka>

Příprava

Anglickou slaninu a cibuli nakrájíme na kostičky a společně je opékáme v hrnci. Přidáme maso a opečeme ho ze všech stran. Poté ho dáme stranou. Ke slanině přidáme zeleninu nakrájenou na kostičky, koření a cukr. Necháme zkaramelizovat. Poté přidáme pyré i povidla a červené víno. Vrátime maso a podléváme vývarem - dusíme tak 60 minut doměkka. Poté maso vyjmeme. Omáčku dochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou. Rozmixujeme dohladka. Podáváme s karlovarským knedlíkem.



Tip k receptu

Do omáčky můžeme přidat i strouhaný perník.

Ingredience

- ✓ 70 g anglické slaniny
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1 kg kančího masa na guláš
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 1/2 celeru
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 2 lžičky skořice
- ✓ 8 kuliček jalovce
- ✓ 10 kuliček pepře
- ✓ 6 kuliček nového koření
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 30 g cukru krupice
- ✓ 50 g švestkových povidel
- ✓ 200 ml šípkového pyré
- ✓ 300 ml červeného vína
- ✓ 1,5 l zeleninového vývaru
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1 citrón

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně
náročnější, Maso, Zvěřina, Zkušený kuchař,
Hlavní chod

