

Španělská hustá omáčka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1157 kalorií , **13 g** cukrů , **93 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spanelska-husta-omacka>

Příprava

Veškerou zeleninu nakrájíme na kousky. Do roztopeného másla přidáme mouku, smažíme 1 minutu do hněda. Přidáme nakrájená rajčata, hovězí bujón, ocet, sójovou omáčku a vaříme 2 minuty. V jiné pánvi rozehřejeme olej, přidáme nakrájenou slaninu, cibule, pórek, papriku, hrášek, fenykl, bobkové listy a smažíme, dokud zelenina nezměkne. Zeleninovou směs přidáme do omáčky a dusíme, dokud nebude hustá.



Tip k receptu

Ozdobit můžeme nasekanou natí petržele.

Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 400 g rajčat
- ✓ 300 ml hovězího bujónu
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 lžíce vinného octu
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 žlutá paprika
- ✓ 1 lžíce hrášku
- ✓ 1 menší pórek
- ✓ 1 fenykl
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 50 g anglické slaniny

Kategorie

Omáčka, Pomocné recepty