

Základní rajčatová omáčka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

509 kalorií , 23 g cukrů , 22 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

Příprava

V hrnci rozežřejeme máslo a orestujeme na něm na malé kousky nakrájenou slaninu. Přidáme najemno nasekanou cibuli, naporcovanou mrkev, tymián, bobkový list a hladkou mouku a vše promícháme a necháme chvilku smažit. Do hrnce vložíme na čtvrtky pokrájená rajčata (nebo protlak), zalijeme vývarem a přidáme ještě nadrobno nasekaný česnek a cukr. Osolíme, opeříme. Vše zamícháme a necháme vařit cca 25 - 30 minut. Omáčku přecedíme.



Tip k receptu

Do omáčky můžeme v konečné fázi přidat i červené víno (0,5 dl) a nechat znovu povařit. Tato omáčka se hodí jako základ k jiným speciálním omáčkám, ale i jako samostatná omáčka k různým druhům masa či k těstovinám.

Ingredience

- ✓ 750 g rajčat nebo 100g rajčatového protlaku
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 20 g másla
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ lžička cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 20 g slaniny
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 600 ml hovězího bujónu
- ✓ 20 g hladké mouky

Kategorie

Omáčka, Pomocné recepty

