Krémová rajská omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Olej 5 lžíce
- Hladká mouka 40 g
- Masox 1 kostka
- Hořčičné semínko 1 lžička
- Máslo 40 g
- Cukr 1 špetka
- Nové koření 8 kulička
- Rajský protlak malý 4 plechovka
- Tymián 1.5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hovězí maso 1 kg
- Bobkový list 2 ks
- Pepř černý celý 8 kulička
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso omyjeme, společně s kostkou masoxu dáme do tlakového hrnce a něco málo přes

hodinu ho vaříme doměkka.

Cibuli oloupeme, pokrájíme na malé kostičky a na oleji restujeme dotmava, nesmíme ji ovšem spálit! Když je cibule hnědá, přidáme protlaky s kořením a asi 5 minut za neustálého míchání vaříme. Takto připravený základ zalijeme vývarem z uvařeného masa.

Vedle si z másla a mouky připravíme tmavou jíšku, kterou vmícháme do omáčky. Necháme asi 15 minut povařit a přes jemné síto přecedíme.

Krémovou rajskou omáčku podle chuti osladíme, osolíme a můžeme podávat. Vynikající je s houskovým knedlíkem.