

Rajská omáčka z džusu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčatový džus 1 l
- hladká celozrná mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- cukr 6 lžička
- bobkový list 4 ks
- celý pepř 5 kulička
- zeleninový bujón 2 kostka
- cibule 1 ks
- mletá skořice 1 špetka
- sůl 1 špetka
- voda 1 cl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci na kousku másla necháme zesklivat nadrobno nakrájenou cibuli
2. Asi po dvou minutách, kdy cibulka zesklivatí, přidáme šest lžiček cukru, pět kuliček nového koření, čtyři bobkové listy a vše zaprášíme trochou skořice, cibulku necháme v hrnci lehce zkaramelizovat (asi 2 minuty), pak přidáme 2 ks kostky zeleninového bujónu a přilijeme džus
3. Omáčku přivedeme k varu, jakmile začne bublat, zahustíme ji hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody, zavaříme dalších 5-10 minut

4. Nakonec omáčku přecedíme přes sítko, ochutnáme, případně dosladíme a osolíme, podáváme například s různě plněnými těstovinami.