

Rajská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 6 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Voda nebo masový vývar 1 l
- Nové koření (Kuliček) 8 ks
- Pepř (Kuliček) 8 ks
- Bobkové listy 3 ks
- Hřebíček 3 ks
- Cibule 1 ks
- Citronová kůra (kousek) 1 ks
- Sůl (Dle chuti) 1 špetka
- Rajský protlak 200 200 g
- Cukr 1 lžička
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozejdeme olej, přidáme mouku a za stálého míchání usmažíme světlou jíšku. Zředíme vodou nebo vývarem, rozmícháme, osolíme, přidáme koření, cibuli, citronovou kůru a vaříme dvacet minut. Podle potřeby můžeme dolít vodu nebo vývar, aby měla omáčka požadovanou hustotu. Omáčku přecedíme, rozmícháme do ní rajský protlak, přidáme cukr, skořici a necháme přejít varem.

Podle potřeby dosolíme. Podáváme k vařenému masu s houskovým knedlíkem nebo těstovinami. Na talíři můžeme ozdobit snítkou bazalky.