Rajská omáčka z trouby

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Hovězí zadní kýty bez kosti 2 kg
- Třtinový cukr 2 lžička
- Skořice 0.5 lžička
- Skořice celá 1 ks
- Rajče 1 kg
- Česnek 1 ks
- Červený vinný ocet 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Bazalkové listy 1 hrst
- Tymián 3 snítka
- Bobkový list 4 ks
- Nové koření 10 kulička
- Rajčata 2 plechovka
- **BYLINKOVÉ NOKY**
- Brambory 400 g
- Parmazán 40 g
- Hladká mouka 100 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Žloutek 2 ks
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Majoránka 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Olej rozpalte v hrnci a opečte na něm dorůžova cibuli. Vložte maso a nechte jej ze všech stran zatáhnout a zhnědnout. Pak maso vyjměte a do hrnce vsypte cukr a skořici a směs nechte zkaramelizovat. Spodní část každého rajčete nařízněte do kříže a pak dejte do hrnce na cibuli, opatrně promíchejte, aby se rajčata obalila cibulí, ale zůstala v celku. Přidejte oloupané stroužky česneku, ocet, sůl, pepř, bazalku, tymián, bobkové listy, nové koření i svitek skořice. Doprostřed posaďte maso a navrch vyklopte rajčata z plechovky. Je-li potřeba, podlijte 100 ml vody a přiklopené dejte péct na 2–3 hodiny do trouby. Maso v průběhu pečení otáčejte a hodinu před koncem pečení připravte noky.

Brambory pečte hodinu, aby byly uvnitř měkké a svrchu křupavé. Trochu zchladlé přepulte a vnitřek všech brambor vydlabejte do mísy a rozmačkejte na kaši. Přidejte sýr, mouku, sůl, pepř i bylinky a promíchejte. Pak vmíchejte žloutky a hněťte, aby se vše spojilo do kompaktního těsta. Rozdělte jej na půlky a z každé vyválejte válec dlouhý asi 64 cm. Ten pokrájejte na 2cm kousky, promáčkněte je vidličkou a uvařte ve vroucí osolené vodě – asi 2–3 minuty.

Maso vyndejte z omáčky, vylovte i bobkové listy, nové koření a svitek skořice a omáčku rozmixujte. Poté ji propasírujte přes cedník a dochuťte solí, pepřem a cukrem. Pokud je příliš hustá, nařeďte ji vývarem. Podávejte spolu s noky.