Rajská omáčka s hovězím

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 600 g
- Nové koření 1 lžička
- Pepř celý 1 lžička
- Bobkový list 2 plátek
- Sůl 1 lžíce
- Horká voda 1.5 l
- Rajský protlak 1 plechovka
- Tmavá jíška 1 balení
- Cukr krystal 1 balení

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody přidáme všechno koření a osolíme ji. Kdo nemá rád v omáčce plovoucí kuličky, může koření zabalit do gázy, která se pak i s obsahem vyhodí. Vodu přivedeme k varu.

Když se voda začne vařit, vložíme tam maso, aby se rychle zatáhlo (kdybychom ho dali hned na začátku, jeho šťáva by se vylouhovala do studené vody). A necháme vařit dokud nezměkne. Pokud vaříme v hrnci, je to tak na dvě hodiny kdo má papiňák, doba se zkracuje o polovinu.

Když je maso uvařené, vyjmeme ho stranou a přibližně polovinu vývaru (již bez koření) si odlijeme do menšího hrnce a vaříme na mírném stupni. Je lepší si nalít méně a kdyžtak později přilít - dle potřeby množství omáčky. Do vývaru zamícháme rajský protlak a pořádně ho rozmícháme. Podle chutě přidáme cukr, dokud nám omáčka „nešmakuje“ a na závěr jí zahustíme jíškou. Je lepší dát tmavou, protože světlá ráda dělá bílé pucky, které jsou pouze estetickým zádrhelem.

Maso nakrájíme na plátky a vložíme do omáčky.

Podáváme s těstovinami nebo houskovým knedlíkem