

Polská omáčka podle šéfkuchaře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- olej nebo sádlo 150 g
- sušené brusinky 1 hrst
- hladká mouka 50 g
- kořenová zelenina 150 g
- cukr 50 g
- citron 1 ks
- perník na strouhání 30 g
- švestková povidla 50 g
- cibule (menší) 1 ks
- protlak rajčatový 20 g
- **podle chuti**
- rozinky 1 ks
- mandle loupané 1 ks
- sůl 1 ks
- divoké koření 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 5

Postup:

Na tuku osmažíme na kolečka nakrájenou zeleninu a cibuli současně s třetinou cukru do červena, zalijeme vývarem, dáme divoké koření: celý pepř, nové koření a bobkový list. Dále přidáme citron

nakrájený na kolečka, povidla, nastrohaný perník, brusinky, rajčatový protlak, sůl, ocet, cukr a necháme povařit asi 20 minut.

Omáčku zahustíme světlou jíškou, kterou jsme připravili z hladké mouky a necháme projít varem 20-30 min. Omáčku scedíme, přidáme do ní oloupané na nudličky nakrájené mandle, převaríme a podáváme.

Polská omáčka se skvěle hodí k vařenému hovězímu masu, jazyku i kapřímu masu. Přílohou k polské omáčce může být houskový knedlík.