

Skopové na rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 3 lžíce
- cibule 150 g
- rajče 400 g
- hladká mouka 3 lžíce
- skopová kýta 600 g
- česnek 3 stroužek
- máslo 3 lžíce
- rajčatový protlak 1 ks
- **podle chuti**
- mletá skořice 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Skopové maso podle potřeby očistíme a odblaníme. Maso osolíme a opepříme. Cibuli a česnek očistíme, oloupeme a nasekáme najemno.

V kastrolu rozpálíme olej s máslem. Vsypeme cibuli a zpěníme ji. Vložíme česnek, maso a důkladně

jej orestujeme ze všech stran. Skopové lehce podlijeme a dusíme téměř doměkka. Pak maso vyjmeme.

Mezitím si připravíme rajčata. Ta nařízneme, spaříme, zchladíme a oloupeme. Měkkou dužinu s pecičkami odstraníme, zbytek nakrájíme na kousky. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, krátce osmahneme a přidáme rajčata. Přidáme také rajčatový protlak a podle chuti citronovou šťávu, sůl, pepř a skořici. Důkladně promícháme a vložíme zpět maso. Za častého obracení a občasného podlévání dusíme skopové doměkka.

Hotové skopové na rajčatech podáváme s knedlíkem, rýží nebo brambory. Podáváme teplé a nejlépe na nahřátých talířích.