

Rajská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Přední hovězí 6 plátek
- Cibule 2 ks
- Rajský protlak 3 ks
- Perník na strouhání 1 hrst
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 2 kulička
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Osolíme a vložíme do vody s bobkovým listem a novým kořením . Vaříme

doměkka.

Cibuli nakrájíme na kostičky a na oleji osmahneme, přidáme protlaky a vývar z masa. Provaříme. Zahustíme perníkem na strouhání a znovu provaříme. Dochutíme a přecedíme.