Rajská omáčka s hovězím masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Přední hovězí maso 500 g
- Menší cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Pepř 4 kulička
- Nové koření 2 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Rajský protlak 200 g
- Kečup 200 ml
- Sůl 2 špetka
- Cukr (podle chuti) 1 lžíce
- Perníkové koření 2 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, zalijeme vodou, přidáme kuličky pepře, nového koření a bobkový list, osolíme a vaříme, dokud není maso měkké. Podle potřeby doléváme vodou, abychom měli asi 1 litr vývaru. V kastrolu si rozpustíme máslo a usmažíme na něm dorůžova cibuli nakrájenou na jemné kostičky. Zalijeme vývarem z masa a vaříme, dokud není cibule měkká. Přidáme rajský protlak, kečup a perníkové koření. Nakonec zahustíme moukou rozkvedlanou ve studené vodě a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme asi 10 minut, dochutíme cukrem a solí. Maso naporcujeme na plátky a na talíři zalijeme rajskou omáčkou.