

Rajská omáčka s kořenovou zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Mražená kořenová zelenina 350 g
- Sůl 1 špetka
- Skořice mletá 1 špetka
- Rajčatový protlak 1 plechovka
- Vývar 1.5 l
- Nové koření 3 kulička
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Na kostičky nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme kořenovou zeleninu a koření, za stálého míchání orestujeme. Přidáme protlak a pak zalijeme vývarem nebo vodou, omáčku osolíme. Rajskou omáčku s kořenovou zeleninou necháme cca 10 minut povařit (možná i déle) a scedíme přes sítko. Čistý vývar následně zahustíme moukou nebo hotovou jíškou. Podle chuti je možné přisladit, dolít vodou nebo dochutit kečupem (zpravidla to nedělám).

Rajskou omáčku s kořenovou zeleninou podáváme s knedlíkem nebo těstovinami.