



Rajská omáčka z protlaku

Ingredience

hovězí vývar: **500 ml**
rajčatový protlak: **70 g**
smetana ke šlehání: **100 ml**
máslo: **1 PL**
mouka: **1 PL**
cukr: **2 PL**
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Základem omáčky je poctivý a silný hovězí vývar. V hrnci si rozpustíme máslo, zaprášíme moukou a vytvoříme jíšku. Poté přidáme rajčatový protlak, který za stálého míchání chvíli smažíme. Zalejeme hovězím vývarem a pořádně rozmícháme metličkou. Rajskou omáčku dochutíme cukrem a solí. Asi 5 minut...

Rajská omáčka z protlaku- recept

Základem omáčky je poctivý a silný hovězí vývar. V hrnci si rozpustíme máslo, zaprášíme moukou a vytvoříme jíšku. Poté přidáme rajčatový protlak, který za stálého míchání chvíli smažíme. Zalejeme hovězím vývarem a pořádně rozmícháme metličkou. Rajskou omáčku dochutíme cukrem a solí. Asi **5 minut** povaříme. Nakonec přilejeme smetanu ke šlehání. Případně ještě dochutíme solí a cukrem. Necháme 5 minut probublávat.

Rajskou omáčku z protlaku podáváme s vařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem. Pro děti knedlík nahradíme těstovinami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí