

Rajská omáčka

mamča

Ingredience

- 1 kg předního hovězího masa
- celer, mrkev, petržel (v poměru 2:1:1)
- cibule — 1
- máslo — 0,0625
- mouka hrubá — 3 lžíce
- sůl
- cukr
- 1 až 2 rajčatové protlaky

Postup

Maso uvaříme ve slané vodě, nejlépe v tlakovém hrnci, do měkka (asi 1 hodinu). V kastrolu si na másle uděláme růžovou jíšku z cibule a nastrohané kořenové zeleniny. Zasypeme hrubou moukou. Jíšku zalijeme přiměřeným množstvím chladného vývaru, aby nám vznikla žádaná hustota omáčky. Pokud je vývar ještě horký, musíme vzniklou hmotu rozšlehat, aby v ní nebyly hrudky. Vaříme asi 15 minut. Do základu omáčky přidáme rajčatový protlak s cukrem, podle chuti ještě přisolíme a případně přikyselíme. Vaříme dalších 5 minut. Maso vykostíme a dáme do omáčky. Ze zbytku vývaru lze udělat hovězí polévku.