Maminčina rajská omáčka

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/mamincina-rajska-omacka.html

Maminčina rajská omáčka vždy voněla kořením, chutnala sladce a podávala se s karbanátky. Tuto karbanátkovou inspiraci přivezl z Itálie dědeček, který v 1. světové válce stavěl mosty na severu Itálie. Rajskou omáčku mám ráda i s vařeným hovězím masem.

Na přípravu Rajské omáčky budeme potřebovat

- ½ litru hovězího vývaru
- Plátek másla 1 cm silný + oříšek másla do hotové omáčky
- 3 šalotky nebo 1 větší cibule
- 1 menší bobkový list
- 1 hřebíček
- 3 kuličky pepře
- 2 kuličky nového koření
- 1 cm celé skořice
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky
- 100 g rajského protlaku (asi 2 polévkové lžíce vrchem)
- 1 polévková lžíce kečupu
- 2 polévkové lžíce cukru (záleží na chuti každé rodiny)
- Sůl

Na hovězí vývar budeme potřebovat

- 1 kg hovězího masa (hrudí, pupek, falešná svíčková = kulatá plec)
- 1,5 l studené vody
- 2 oškrábané a překrojené mrkve
- 1 cibule i s vnitřní slupkou
- 1 stroužek česneku
- 1 čajová lžička soli
- 1 oškrábaný kořen petržele
- ¼ většího celeru

Postup přípravy Rajské omáčky

Nejprve si založíme várku na hovězí vývar. Maso opereme a vložíme do hrnce. Přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na hrubo a vše zalijeme studenou vodou. Dáme vařit.

Rada: Na vaření hovězího masa použijete tlakový hrnec, dobu vaření zkrátí na polovinu.

Maso v tlakovém hrnci je uvařené cca za 1,5 hodiny. Záleží ale na druhu masa. Maso musí být měkké. Maso necháme téměř vychladnout a pak jej nakrájíme ostrým nožem na plátky. Maso udržujeme v teple.

Z hovězího vývaru odměříme ½ litru. Ze zbytku připravíme velmi chutnou polévku.

Do kastrolu vložíme plátek másla a najemno nakrájené cibulky. Promícháme a současně přidáme všechno koření: přelomený bobkový list, kuličky pepře a nového koření, úlomek kůry skořice.

Cibulku s kořením smažíme za občasného promíchání asi 8 minut.

Cibule nesmí zhnědnout.

Nyní k osmažené cibuli přisypeme polévkovou lžíci hladké mouky. Zamícháme a uděláme jíšku. Mouka bude mít světle krémovou barvu.

Do hotové jíšky přidáme protlak a kečup. Dobře promícháme a necháme chvíli (3 minuty) dusit. Vezmeme si metlu a pomalu přiléváme teplý hovězí vývar a omáčku stále promícháváme.

Necháme provařit na mírném ohni 15 minut. Nyní omáčku odstavíme a přidáme cukr podle chuti a špetku soli.

Hotovou omáčku přecedíme, ale nepasírujeme.

Ještě ochutnáme, doladíme výslednou chuť omáčky a přidáme oříšek másla pro zjemnění. Hotová omáčka musí být jemná a lesklá. Měla by chutnat sladce a vonět kořením.

Podáváme s hovězím masem nebo s karbanátky. Jako přílohu můžete podávat kynuté knedlíky nebo těstoviny.