OMÁČKA ŠPANĚLSKÁ

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/omacka-spanelska.html

Jak sám název napovídá, jde o omáčku těžší, hutnou. Dnes však trochu opomíjenou. Je velice vhodná ke zvěřině a staršímu hovězímu masu. Na přípravu omáčky je vhodné použít pomalý hrnec.

Na přípravu omáčky potřebujeme 0,5 kg hovězích kostí, kořenovou zeleninu, cibuli, mletý černý pepř, rajský protlak a červené dezertní víno.

Hovězí kosti rozsekejte na kousky, kořenovou zeleninu očistěte a nakrájejte na tenké plátky.

Rozehřejte si pánev a na oleji osmahněte kosti společně se zeleninou. Následně přidejte na kolečka nakrájenou cibuli, dále restujte. Orestovanou směs zasypte hladkou moukou.

Když zelenina ztmavne, všechny orestované suroviny přendejte z pánve do pomalého hrnce.

V pomalém hrnci vše přelijte nesoleným telecím vývarem, přidejte rajský protlak a červené dezertní víno (např. portské). Pomalý hrnec nastavíme na program HIGH a vaříme 5 až 8 hodin.

Během vaření v pomalém hrnci občas suroviny promíchejte. Případnou pěnu vytvořenou na povrchu je dobré průběžně odebírat.

Po skončení vaření hovězí kosti vyjmeme a omáčku propasírujeme.