

# Rajská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Cibule 1 ks
- Tuk 1 lžíce
- Rajčatový protlak velký 1 plechovka
- Masox 1 kostka
- Cukr 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř celý 4 ks
- Skořice celá - 2 cm 1 ks
- Citron 1 plátek
- Nové koření 4 ks
- Bobkový list 1 ks
- Hřebíček 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 100 ml
- Kečup jemný 100 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## **Postup:**

Asi půl hodiny před přípravou omáčky si připravíme vývar z koření. 4 kuličky pepře, 4 kuličky nového koření, asi 2 cm celé skořice, 1 bobkový list, plátek omytého citronu a 2 hřebíčky zalijeme 300 ml vroucí vody a necháme vyvařit na polovinu. Nakonec do vody vhodíme Masox a necháme ho rozpustit. Na oleji zpěníme cibulku, posypeme ji 3 lžícemi cukru a necháme lehce zkaramelizovat. Zalijeme přes sítko vývarem z koření a dolijeme vývarem z masa nebo vodou. Pak přidáme rajčatový protlak. Lžící mouky rozmícháme v cca 100ml (půl hrnku) mléka a omáčku zahustíme. Pokud je třeba, tak dosolíme, dosladíme nebo dochutíme kečupem.

Podáváme s těstovinami nebo houskovým knedlíkem.