

# Hovězí maso v rajske omáčke

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- citron 1.5 ks
- mletá skořice 0.5 lžička
- rajský protlak 150 g
- bobkový list 2 ks
- hovězí maso zadní 1 kg
- cibule 2 ks
- nové koření 7 kulička
- hladká mouka 3 lžíce
- **podle chuti**
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- cukr 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Hovězí maso očistíme a společně s jednou oloupanou cibulí, novým kořením a bobkovým listem uvaříme doměkka. Vývar necháme vychladnout.

Druhou cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Na oleji ji zpěníme, přidáme protlak, skořici a chvíli

restujeme. Podlijeme zchladlým vývarem a přidáme půlku odrhnutého citronu vcelku. Zbýlý citron vymačkáme.

Ve sklenici vody rozmícháme hladkou mouku a omáčku zahustíme. Povaříme asi čtvrt hodiny. Hotovou omáčku rozmixujeme nebo přecedíme přes jemné sítko.

Podle chuti rajskou omáčku osladíme, okyselíme citronovou šťávou a dosolíme. Podáváme s plátky měkkého hovězího a s houskovým knedlíkem.