

Šípková omáčka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1663 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **208 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/sipkova-omacka>

Příprava

Anglickou slaninu a cibuli nakrájíme na kostičky a společně je opékáme v hrnci. Přidáme maso a opečeme ho ze všech stran. Poté ho dáme stranou. Ke slanině přidáme zeleninu nakrájenou na kostičky, koření a cukr. Necháme zkaramelizovat. Poté přidáme pyré i povidla a červené víno. Vrátime maso a podléváme vývarem - dusíme tak 60 minut doměkka. Poté maso vyjmeme. Omáčku dochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou. Rozmixujeme dohladka. Podáváme s karlovarským knedlíkem.

▣ Tip k receptu

Do omáčky můžeme přidat i strouhaný perník.

Ingredience

- 70 g anglické slaniny
- 2 cibule
- 1 kg kančího masa na guláš
- 2 mrkve
- 1 kořenová petržel
- 1/2 celeru
- 2 rajčata
- 2 lžičky skořice
- 8 kuliček jalovce
- 10 kuliček pepře
- 6 kuliček nového koření
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 lžička majoránky
- 30 g cukru krupice
- 50 g švestkových povidel
- 200 ml šípkového pyré
- 300 ml červeného vína
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 citrón

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně

náročnější, Maso, Zvěřina, Zkušený kuchař,
Hlavní chod

