

Španělská hustá omáčka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1157 kalorií , 13 g cukrů , 93 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/spanelska-husta-omacka>

Příprava

Veškerou zeleninu nakrájíme na kousky. Do roztopeného másla přidáme mouku, smažíme 1 minutu do hněda. Přidáme nakrájená rajčata, hovězí bujón, ocet, sójovou omáčku a vaříme 2 minuty. V jiné pánvi rozežřejeme olej, přidáme nakrájenou slaninu, cibule, pórek, papriku, hrášek, fenykl, bobkové listy a smažíme, dokud zelenina nezměkne. Zeleninovou směs přidáme do omáčky a dusíme, dokud nebude hustá.

Tip k receptu

Ozdobit můžeme nasekanou natí petržele.

Ingredience

- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 400 g rajčat
- 300 ml hovězího bujónu
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce vinného octu
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule
- 1 žlutá paprika
- 1 lžíce hrášku
- 1 menší pórek
- 1 fenykl
- 2 bobkové listy
- 50 g anglické slaniny

Kategorie

Česká, Omáčka, Pomocné recepty