

## Rajská omáčka

Suroviny:	500g hovězího masa (zadní)
	sádlo
	cibule
	4 větší rajčata
	1 malý protlak
	kečup (stejně množství jako protlak)
	mrkev, celer, petržel
	slanina
	citron
	cukr
	sůl
	<b>koření:</b> 3 bobkové listy, 7 kuliček nového koření, celá skořice 3ks, 5 kuliček celého pepře
	<b>jíška:</b> máslo, hladká mouka

**Postup:** Na sádle osmahneme nakrájenou cibulku, osmahneme, přidáme nakrájená rajčata, smažíme, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, vše znovu osmažíme. Hovězí maso prošpekujeme, osolíme a opeříme. Vložíme ho na osmaženou zeleninu spolu s kořením a opečeme ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Poté vložíme kečup, protlak, zakapeme citronem, krátce prosmažíme. Zalijeme vodou, aby bylo maso ponořené a dusíme pod pokličkou do měkka (podléváme).

Když je maso měkké, vyndáme ho z omáčky, necháme trošku vystydnout a nakrájíme na plátky. Z omáčky vyndáme koření a vše rozmixujeme, zahustíme máslovou jíškou (nebo mouka-voda), vše provaříme. Nakonec vše dochutíme – solí, cukrem, citronem.

**Poznámka:** Na zjemnění můžeme nakonec přidat trošku mléka. Kdo má rád smetanu, může dát trošku smetany (kysaná). Servírujeme s houskovým knedlíkem.

