

## Šípková omáčka s hovězím masem

Suroviny:	1000g hovězí falešné svíčkové
	70g anglické slaniny, sádlo
	2 cibule
	2 mrkve
	2 kořenové petržele
	½ celeru
	2 ks celé skořice
	8 kuliček celého pepře
	6 kuliček nového koření
	8 kuliček jalovce
	1 lžička tymiánu
	2 bobkový listy
	30g cukru krupice
	200ml šípkového džemu
	300ml červeného vína
	2 lžíce rajského protlaku
	hovězí vývar
	sůl, pepř
	citron

### Postup:

Nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme nakrájenou slaninu. Po osmahnutí slaniny přidáme maso vcelku, pomalu osmahneme ze všech stran, aby se maso zatáhlo, osolíme, opeříme. Přidáme omytou, nakrájenou zeleninu, koření a cukr, který necháme zkaramelizovat. Poté přidáme šípkový džem a červené víno, protlak, zamícháme. Podlijeme vývarem a dusíme do změknutí masa.

Maso a koření vyjmeme, omáčku rozmixujeme do hladka, přecedíme. Dochutíme – solí, cukrem pepřem a citrónovou šťávou. Můžeme trošku zahustit máslovou jíškou a zjemnit mlékem

### Poznámka:

Maso můžeme před vložením do hrnce, prošpikovat.

Omáčka velmi dobře chutná, nahradíme-li maso hovězí – zvěřinou.

Servírujeme s houskovým knedlíkem.

