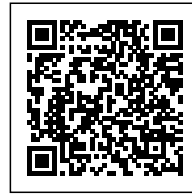




# NAJLEPŠIA SVIEČKOVÁ OMÁČKA OD HUGA.





Budete ju milovať a príprava je jednoduchšia ako si myslíte!  
Vyskúšajte môj recept **BEZ MÚKY!**  
Česká klasika, ktorá nemôže chýbať v žiadnej kuchyni.

Budete potrebovať: (min. 6 porcií)



1 kg hovädzieho mäso ( falošná sviečkovica)  
3 cibule (stredne veľké)  
400 gramov zeleru  
400 gramov mrkvy  
150 gramov petržlenu  
(Čím viac zeleniny, tým lepšie!)  
3 bobkové listy  
1 citrón  
čierne korenie celé  
nové korenie celé  
soľ  
med  
1 sladká smotana  
maslo alebo olej

#### Postup:

Očistite všetku zeleninu a pokrájajte na rovnaké, väčšie kocky. Vo väčšom hrnci rozpáľte maslo alebo olej a vložte zeleninu. Pridajte soľ, bobkový list, štvrtku citróna a koreniny ( s novým korením opatrne, maximálne 4 kusy). Restujte zeleninu minimálne 5 minút.

Do zeleniny vložte mäso, ktoré ste predtým na rýchlo opiekli na panvici s olejom tak, aby sa celé zatiahlo.

Zalejte vodou, zakryte pokrievkou a varte na strednom ohni minimálne 2 hodiny. (Vodou zalejte len toľko aby bolo zakryté mäso, nedávajte zbytočne veľa vody aby omáčka nebola riedka).

Omáčku na chvíľu odstavte . Mäso vyberte z omáčky. Vyberte aj všetky korenia a bobkový list.

Ponorným mixérom rozšľahajte všetku zeleninu na jemno.

Pridajte jednu malú sladkú smotanu a ešte povarte. Dochuťte soľou, medom, ak je to potrebné, tak aj trochou citrónovej šťavy. Vznikne vám hustá, lahodná omáčka. Čím viac zeleniny dáte tým bude hustejšia. Ak sa vám zdá hustá málo, zahustíte ešte jednou malou lyžičkou solamylu, ktorú najskôr zamiešajte v malom množstve vody.

**HOTOVO!!! "manam"!**

Podávajte s knedľou alebo s uvarenou cestovinou a brusnicovým džemom!

(Recept na knedľu nájdete na stránke)

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

