

Znojemská omáčka

Suroviny:

600 g	Hovězí maso – nakrájet na kostky
1 ks	Cibule – nakrájet nadrobno
2 stroužky	Česnek – nakrájet nadrobno
1 nožička	Párek – nakrájet na kostky
100 g	Špek – nakrájet na kostky
3 ks	Sterilované okurky – nakrájet na kostky
2 lžíce	Nálevu z okurek
1 kostka	Masoxu
2 lžíce	Hořčice
3 lžíce	Hladké mouky
1 lžička	Cukru krystal
1 lžička	Mleté sladké papriky
1/4 kostky	Héry
	Pepř
	Sůl



Postup:

Cibuli s česnekem a špekem osmahneme na tuku.



Přidáme maso, papriku, masox a trochu podlijeme vodou.
Přiklopíme a necháme přijít k varu. Občas promícháme.



Pak podle chuti osolíme a opepříme, přidáme hořčici a dolijeme vodou, aby bylo maso potopené.



Přikryjeme pokličkou a necháme vařit skoro doměkka. Trvá to třeba hodinu, podle masa.

Když je maso skoro měkké, přidáme okurky i s nálevem, vejce a párek.
Můžeme dolít vodu, pokud nám přijde, že bude omáčky málo.
Zamícháme a necháme přijít k varu.



Vyrobíme si záklechtu – do 100 ml vody přidáme 3 lžíce hladké mouky a rozmícháme do hladka – aby nebyly vidět hrudky.

Přilijeme 2/3 záklechtky.

Po 2 minutách překontrolujeme hustotu omáčky a pokud je ještě řídká, přilijeme zbytek záklechtky. Přidáme lžičku cukru a pak dochutíme solí a pepřem. Když to s hustotou přeženeme, ředíme vodou.

Znojemskou omáčku občas zamícháme a na mírném ohni dovaříme maso do měkka.



Dobrou chuť !!!