

Rychlá rajská omáčka

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

6 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1 plechovka	loupaná rajčata
1 hrnek	zeleninový vývar (z kostky)
1 ks	větší rajčatový protlak
	sůl
trochu	mletá skořice
	cukr (podle chuti)



Postup přípravy

Na olivovém oleji na hluboké pánvi si osmahneme nejprve oloupanou a pokrájenou cibuli a na malou chvíli i oloupaný a pokrájený česnek. Na pánev vyklopíme celý obsah rajčat z plechovky a rozředíme zeleninovým vývarem. Necháme vařit zhruba 5 minut, poté omáčku rozmixujeme tyčovým mixerem. Přidáme rajčatové protlaky, dochutíme solí, troškou mleté skořice s cukrem a máme hotovo.