

Nejlepší rajská dle hodnocení odborné poroty

1. místo: Nela Borková a Jana Junková (vnučka s babičkou), Luková

Rajská

Ingredience:

1 kg rajčat
cibule
mrkev
petržel
máslo
hladká mouka
50 ml smetany 33%
rajčatový protlak
nové koření 15 kuliček
bobkový list 6 ks
cukr
sůl
ocet

Pracovní postup

Na másle osmahneme cibulku do sklovata, přidáme nakrájenou zeleninu, rajčata, zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Přidáme mouku a smetanu a rozmixujeme. Dochutíme solí, rajčatovým protlakem, cukrem, octem a provaříme. Nakonec přidáme vývar z koření.

2.místo: Miroslav Luňák, Hradec Králové

(Získal také 3. místo v hodnocení návštěvníků festivalu)

Rajská

Ingredience:

kořenová zelenina
cibule
olej
sádlo
rajčatový protlak
hřebíček
bobkový list
nové koření

skořice
petržel
tymián
hladká mouka
jahodový džem
citron
cukr
máslo
slanina
hovězí loupaná plec
strouhaný perník
sůl, pepř

Pracovní postup

Na rozpáleném oleji osmahneme maso prošpikované slaninou a vyjmeme. Následně restujeme asi 15 minut nakrájenou kořenovou zeleninu do zlatova. Cca po 10 minutách přidáme nakrájenou cibuli. Přidáme rajčatový protlak, který krátce orestujeme, dále koření. Zerestovanou směs osladíme cukrem a zalijeme hovězím vývarem. Do tohoto vložíme opečené maso, přikryjeme poklicí a dáme na cca 2,5 hodiny do trouby na 180 °C.

Následně vyjmeme měkké maso, lehce směs v kastrolu zahustíme strouhaným perníkem, přidáme lžíci jahodového džemu, šťávu z citronu a provaříme 30 minut. Ke konci zjemníme máslem a dochutíme cukrem, solí, citrónem, skořicí a vše propasírujeme.

3. místo: Milan Hlous, Litomyšl

(Získal také 1. místo v hodnocení návštěvníků festivalu)

Rajská

Ingredience:

280 g rajského protlaku
1500 ml hovězího vývaru (i více dle potřeby)
150g másla + 50 g na vyleštění omáčky
2 větší cibule
4 polévkové lžíce hladké mouky
4 hřebíčky
8 kuliček nového koření
4 bobkové listy
1 lžička sušeného domácího tymiánu a kousek celé skořicové kůry
100 g třtinového cukru
Šťáva z 1ks bio citronu
Sůl (dle chuti)

Pracovní postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. V hrnci rozechřejeme máslo, přidáme cibuli a necháme ji zesklovatět, nesmí nám zhnědnout. Poté připravíme z hladké mouky zesklovatělé cibule světlou cibulovo – máslovou jíšku. Do již hotové jíšky přidáme rajský protlak, cca 2 minuty ho zarestujeme, aby zkaramelizoval a vložíme veškeré koření. Dalším krokem je vše zalít studeným hovězím vývarem a metličkou důkladně promíchat a přivést k varu. Po důkladném provaření omáčky ji pečlivě propasírujeme přes jemnější sítko, vyhodíme veškeré koření, a ještě důkladně rozmixujeme ponorným mixérem do hladka. Dochutíme cukrem, solí a vyladíme sladko kyselost citronovou šťávou, s tímto finálem si dáme obzvláště záležet! Do ještě horké omáčky vložíme na malé kostky nakrájené velmi studené máslo a metličkou omáčku krásně vyleštíme. Hotovou omáčku již nesmíme znovu vařit, protože by došlo k oddělení másla.

Podáváme s vařeným hovězím masem (nejlepší je loupáná plec z mladého býka!) houskovým knedlíkem nebo s vařenými těstovinami (pro děti).

Nejlepší rajská dle hodnocení diváků

1. místo Milan Hlous, Litomyšl (recept viz. výše)
2. místo: Milena Švábová, Suchá u Litomyšle

Rajská

Ingredience:

mrkev
cibule
máslo
drcená rajčata
hřebíček
bobkový list
skořice
cukr
sůl, pepř

Pracovní postup

Na másle osmahneme cibulku do sklovata, přidáme nastrouhanou mrkev, chvíli restujeme, přidáme drcená rajčata, hřebíček, bobkový list, celou skořici a vaříme do měkka. Poté koření vyjmeme, rozmixujeme do hladka a dochutíme solí a cukrem. Pokud by se někomu zdála málo hustá, může přidat jíšku z másla a hladké mouky.

3. místo: Miroslav Luňák, Hradec Králové (recept viz výše)