**Nejlepší svíčková dle hodnocení odborné poroty**

1. místo: Miroslav Koupil, Litomyšl

**Rajská**

**Ingredience:**

cibule

olej

rajčatový protlak

bobkový list

nové koření

skořice celá i mletá

tymián

ocet

cukr

vývar hovězí

perník strouhaný

sůl

**Pracovní postup**

Na výpeku z masa osmahneme cibulku, přidáme koření a rajčatový protlak, který zarestujeme. Přilijeme připravený domácí hovězí vývar, trochu octa a provaříme. Procedíme do kastrolu a zahustíme strouhaným perníkem. Nakonec omáčku dochutíme solí, cukrem.

2. místo: Kristýna Švábová, Suchá u Litomyšle

**Rajská**

**Ingredience:**

Cibule

mrkev

ghí

rajčatová šťáva

rajčatová passata

hřebíček

bobkový list

skořice

sůl

**Pracovní postup**

Na ghí osmahneme cibulku do sklovata, přidáme nastrouhanou mrkev chvíli osmahneme, přilijeme rajčatovou passatu a šťávu, přidáme hřebíček a bobkový list a vaříme, dokud není mrkev měkká. Poté rozmixujeme do hladka, přidáme skořici, cukr a sůl. Případně na zahuštění přidáme jíšku z ghí a hladké mouky.

3. místo: Miroslav Luňák, Hradec Králové

**Rajská**

**Ingredience:**

kořenová zelenina

cibule

sádlo

rajčatový protlak

hřebíček

bobkový list

nové koření

skořice

tymián

badyán

hladká mouka

ocet

jahodový džem

citron

cukr

máslo

slanina

hovězí loupaná plec

sůl, pepř

**Pracovní postup**

Na rozpáleném sádle osmahneme maso prošpikované slaninou a vyjmeme. Následně restujeme asi 15 minut nakrájenou kořenovou zeleninu do zlatova, přidáme koření, nakrájenou cibuli, necháme zkaramelizovat 2 lžíce cukru. Přidáme rajčatový protlak, který krátce orestujeme, zastříkneme octem a zalijeme hovězím vývarem nebo vodou. Do tohoto vložíme maso, přikryjeme poklicí a dáme na cca 2,5 hodiny do trouby na 180 °C.

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

**Nejlepší svíčková dle hodnocení diváků**

1. místo: Kristýna Švábová, Suchá u Litomyšle

**Rajská**

**Ingredience:**

Cibule

mrkev

ghí

rajčatová šťáva

rajčatová passata

hřebíček

bobkový list

skořice

sůl

**Pracovní postup**

Na ghí osmahneme cibulku do sklovata, přidáme nastrouhanou mrkev chvíli osmahneme, přilijeme rajčatovou passatu a šťávu, přidáme hřebíček a bobkový list a vaříme, dokud není mrkev měkká. Poté rozmixujeme do hladka, přidáme skořici, cukr a sůl. Případně na zahuštění přidáme jíšku z ghí a hladké mouky.

2. místo: Miroslav Luňák, Hradec Králové

**Rajská**

**Ingredience:**

kořenová zelenina

cibule

sádlo

rajčatový protlak

hřebíček

bobkový list

nové koření

skořice

tymián

badyán

hladká mouka

ocet

jahodový džem

citron

cukr

máslo

slanina

hovězí loupaná plec

sůl, pepř

**Pracovní postup**

Na rozpáleném sádle osmahneme maso prošpikované slaninou a vyjmeme. Následně restujeme asi 15 minut nakrájenou kořenovou zeleninu do zlatova, přidáme koření, nakrájenou cibuli, necháme zkaramelizovat 2 lžíce cukru. Přidáme rajčatový protlak, který krátce orestujeme, zastříkneme octem a zalijeme hovězím vývarem nebo vodou. Do tohoto vložíme maso, přikryjeme poklicí a dáme na cca 2,5 hodiny do trouby na 180 °C.

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

3. místo: Jaroslav Němec, Bystré u Poličky

**Rajská**

**Ingredience:**

kořenová zelenina

cibule

olej

rajčatový protlak

pepř celý

bobkový list

nové koření

celá skořice

tymián

hovězí vývar

hladká mouka

perník na strouhání

cukr

sůl

**Pracovní postup**

Na oleji si připravíme zeleninovo-cibulový základ, na kterém zarestujeme rajčatový protlak, přidáme koření, tymián a nalámanou skořici. Zalijeme hovězím vývarem. Zahustíme máslovou jíškou a strouhaným perníkem. Provaříme, přecedíme a dochutíme solí a pepřem.