"Svíčková" omáčka s Robi steakem a domácím knedlíkem

Ingredience na 10 porcí

OMÁČKA

repkový olej – 30 g
mrkva – 300 g
celer, syrový – 300 g
petržlen čerstvý – 300 g
cibuľa lúpaná – 100 g
krém na varenie sójový – 100 g
sol – 5 g
korenie mleté – 0.5 g
bobkový list – 0.5 g
nové koření celé – 0.5 g
dijonská hořčice – 8 g
citronová šťáva – 8 g
cukr – 5 g

KNEDLÍK

mouka hrubá – 700 g
voda – 350 g
prášek do pečiva – 8 g
toast celozrnný – 100 g
droždí (pekařské), čerstvé – 30 g
cukr – 8 g

ROBI MARINÁDA

robi – 1000 g
repkový olej – 25 g
sol – 5 g
korenie mleté – 1 g

"Svíčková" omáčka

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a lehce na oleji orestujeme. Kořenovou zeleninu očistíme, nastrouháme nahrubo a přidáme k cibuli a dál restujeme. Přidáme hořčici, podlijeme vodou nebo zeleninovým vývarem, osolíme, opepříme, vložíme bobkový list, kuličky nového koření a pepře. Přikryje pokličkou a dusíme zeleninu do měkka. Poté vyjmeme z hrnce bobkový list, nové koření, pepř a směs rozmixujeme tyčovým mixerem dohladka. Omáčku dle potřeby dochutíme solí, pepřem, cukrem a cirónovou šťávou. Zjemníme rostlinnou smetanou.

Knedlík

Housku nebo toastový chléb nakrájíme na kostičky, vložíme na plech a dáme péct do trouby na 160 °C na 15 minut. Droždí rozdrobíme do mísy, posypeme cukrem, přidáme vlažnou vodu a zaprášíme moukou. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek. Nasypeme mouku do mísy, smícháme se solí a práškem do pečiva. Přidáme kvásek, opečené kostičky housky nebo toastového chleba, vlažnou vodu a vypracujeme těsto, které necháme na teple kynout asi hodinu. Poté si rozdělíme těsto na dvě poloviny a vypracujeme knedlíky. Necháme ho ještě 20–30 minut kynout a poté jej vložíme do vroucí vody a vaříme 25–30 minut

Robi

Smícháme olej se solí a pepřem a robi necháme v této směsi marinovat nejlépe přes noc. Poté ogrilujeme, nebo upečeme v troubě.

Servírujeme

Omáčku servírujeme s nakrájeným knedlíkem a opečeným Robi masem. Můžeme přidat plátek citrónu s brusinkovým jamem a rostlinnou šlehačkou.

sol – 10 g

Tip

Nakynutý knedlík můžeme také připravovat v páře, je pak nadýchanější.