Omáčka na těstoviny i pizzu podle Marcely – Pasta Sauce alla Marcella

https://www.varimesmarcelou.cz/omacka-na-testoviny-i-pizzu-podle-marcely---pasta-sauce-alla-marcella

Připravit si doma konzervovanou omáčku na těstoviny či pizzu není nic složitého, jak by se na první pohled mohlo zdát. Jediné, co potřebujeme je čas a dostatek rajských jablíček. A pokud celý proces proběhne na chalupě, kde máme kamna na pevná paliva a topí se, pak nemusíme řešit ani otázku ceny drahé energie.

Omáčku na těstoviny i pizzu jsem vařila v polovině listopadu ze zbylých zralých rajčat ze skleníku.

Na přípravu omáčky na těstoviny i pizzu podle Marcely budeme potřebovat

Na omáčku (sugo)

- 3 kg rajčat očištěných od jádřinců
- 12 g soli
- 10 g krupicového cukru
- 30 ml olivového oleje
- 2 středně velké cibule nakrájené na kostičky
- 1 stroužek česneku nakrájený na kostičky
- ¼ kávové lžičky mletého černého pepře
- 3 čerstvé bobkové listy (pomuchlané)
- 1 větvičku rozmarýnu (asi 20 cm dlouhou)
- 5 natrhaných bazalkových listů
- Chilli paprička (každý podle své volby, já jsem nepřidávala vůbec)

Na obohacení omáčky vložíme do sekáčku (vznikne pasta)

- ½ stonku řapíkatého celeru nakrájeného na malé kousky
- 50 g dužiny vyzrálé cukety nakrájené na malé kousky
- 10 ks tmavých oliv nakrájených nadrobno
- 20 g nastrouhaného sýra Pecorino
- 125 g uzené slaniny nakrájené na kostičky;

Na dokončení si připravíme

- 100 g rajského protlaku
- 1 čajovou lžičku sušeného oregana

Pro přípravu ještě potřebujeme

- Velký kastrol se silnějším dnem
- Pasírovač
- sekáček
- 7 skleniček o obsahu 200 ml

Očištěná rajčata se všemi surovinami na omáčku vaříme (redukujeme): 3 hodiny

Povaření přepasírované omáčky se zeleninou, slaninou a protlakem: 20 minut

Sterilujeme na 95 °C po dobu 30 minut.

Postup přípravy omáčky na těstoviny i pizzu podle Marcely

Rajčata, zbavená jádřinců, vložíme do připraveného velkého kastrolu. Přidáme všechny uvedené suroviny na omáčku. Směs v hrnci promícháme a začneme zahřívat.

Rajčata se po chvíli ponoří do vlastní šťávy. Od bodu varu vaříme 3 hodiny. Občas směs promícháme.

Zdroj tepla po třech hodinách varu vypneme a necháme mírně vychladnout. Rajčatový rozvar propasírujeme přes síto s nejmenšími otvory v pasírovači.

V receptu uvedené suroviny, umístěné v sekáčku, necháme nasekat, až nám vznikne téměř „pomazánková“ pasta. Do kastrolu nalijeme přepasírovaná rajčata, přidáme nasekanou pastu ze sekáčku, konzervičku rajského protlaku a čajovou lžičku oregana.



Směs důkladně promícháme. Kastrol přendáme na zdroj tepla a od bodu varu omáčku povaříme 20 minut. Tentokrát omáčku neopouštíme a mícháme.

Hotovou horkou omáčkou plníme připravené umyté skleničky. Skleničky zavíčkujeme a sterilujeme je na 95 °C po dobu 30 minut. Sklenice necháme vychladnout a umístíme je do prostoru, kde obvykle skladujeme zavařeniny.

Omáčka je hustá a chutná opravdu báječně. Můžeme ji použít na těstoviny, na pizzu, pod maso i na

obohacení chuti hustých polévek (stačí 2-3 lžičky).

