Hovězí s rajskou omáčkou

asi 3/4 kg zadního hovězího masa
cca 1/2 kg kořenové zeleniny (očištěné a nakrájené na větší kousky)
olej
kousek špeku nebo slaniny
3 polévkové lžíce másla
1 větší cibule (oloupaná a nakrájená na kostičky)
1 větší rajský protlak
1 plechovka drcených rajčat
2 lžičky mletého koření do rajské omáčky
nebo celý pepř, nové koření, bobkový list
kousek svitku skořice nebo špetka mleté
cca 1 litr masového vývaru, voda
sůl, pepř, cukr, citronová šťáva

Jídlo připravujeme jak na sporáku, tak i v troubě. Proto je vhodné použít nádobu, která se hodí pro obojí.
Maso omyjeme, případně odblaníme, osušíme a svážeme potravinářským provázkem do balíčku. Ze všech stran osolíme. Olejem pokryjeme dno nádoby a necháme rozehřát. Maso zprudka opečeme ze všech stran do mírného zhnědnutí. (Nesnažte se maso násilně odtrhávat ode dna, ono se ve správnou chvíli samo pustí.) Až je maso pěkně opečené, vyjmeme ho, dáme stranou, ale udržujeme v teple. Do oleje s výpekem vložíme slaninu či špek a necháme vypéct, přidáme kořenovou zeleninu s cibulkou a orestujeme do lehkého zahnědnutí. Přidáme protlak, zarestujeme, dále vlijeme drcená rajčata a přidáme koření. Zpátky do nádoby vložíme maso, zalijeme teplým vývarem a případně doplníme vodou tak, aby maso bylo lehce pod hladinou. Zakryjeme pokličkou a vložíme do trouby vyhřáté na 170°C. Pečeme, resp. zvolna dusíme cca 2-3 hodiny. (Můžeme podobně pomalu připravovat i na sporáku, ale trouba je opravdu lepší.) Upečení kontrolujeme vpichem vidličkou a případně ještě prodloužíme čas pečení. Po změknutí maso vyndáme, odstraníme provázek a pokrájímě na plátky. Opět uchováme v teple. Pak dokončíme omáčku: Zeleninu propasírujeme nebo rozmixujeme (samozřejmě po odstranění celého koření). Omáčka díky zelenině získá správnou konzistenci i bez zahušťování např. moukou. V teplé, nikoli vroucí omáčce, rozmícháme máslo pro zjemnění chuti. Nakonec dochutíme podle svého jazýčku nebo představ (osolíme, opepříme, osladíme, okyselíme...)
Podáváme s oblíbenou přílohou: knedlíky, vařenými kolínky či rýží.