hmota na nemaso

na omáčku:
olej
2 velké cibule
půl bulvy celeru
4 velké mrkve
necelá lahvinka červeného vína
3 stroužky česneku
čerstvý nebo sušený rozmarýn a tymián
2 bobkové listy
3 stroužky česneku
zeleninový vývar (nebo voda s bujonem)
sůl, pepř

Zveganizovat takové ikonické pokrmy jako je pomalu dušené hovězí, je odvaha až drzost, ale já měla na tu omáčku takovou chuť... ;-)

Nejdříve si připravíme nemaso. Z hmoty vytvarujeme libovolné tvary a cca 40 minut vaříme v páře (třeba na pařáčku ve varných sáčcích). Pokud máme plátky nemasa již uvařené vcelku, nakrájíme nebo natrháme je na velikost sousta.

Na omáčku si na oleji zesklovatíme nahrubo pokrájenou cibuli, poté přidáme na kousky nakrájený celer i mrkev a společně restujeme (do lehkého zhnědnutí některých kousků). Zalijeme půl lahví vína a necháme odpařit alkohol. Vložíme k zelenině nemaso, koření a zalijeme vývarem, aby zelenina a nemaso byly ponořené. Pomalu dusíme asi 1 hodinku.
Ochutnáme, případně dosolíme a dopepříme.

Můžeme omáčku nechat s kousky zeleniny nebo po vyjmutí nemasa lehce nebo dohladka rozmixovat ponorným mixérem. Nemaso pak vrátíme do omáčky.

Podáváme s oblíbenou přílohou, u nás vedou šťouchané brambory s cibulkou a místo oblohy přidáváme rybíz ala brusinky nebo cibuládu.