



## Hovězí ragú

### Ingredience

libové hovězí maso: **400 g**  
cibule: **1 ks**  
mrkev: **1 ks**  
řapíkatý celer: **1 ks**  
rajčata z konzervy: **200 g**  
rajčatové pyré: **2 PL**  
uzená slanina: **50 g**  
česnek - stroužky: **2 ks**  
hovězí vývar: **200 ml**  
červené víno: **120 ml**  
olivový olej  
bobkový list: **2 ks**  
provensálské koření: **1 KL**  
sůl  
pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Hovězí maso nakrájíme na nudličky nebo menší kostky, mrkev na kolečka, slaninu a celer na malé kostičky, cibuli nadrobno, česnek prolisujeme. Na troše oleje orestujeme polovinu slaniny a cibuli dozlatova, přidáme mrkev, celer, česnek, bobkový list, osolíme, opepříme a restujeme**

společně asi 5 minut...

## Hovězí ragú - recept

**Hovězí maso** nakrájíme na nudličky nebo menší kostky, mrkev na kolečka, slaninu a celer na malé kostičky, cibuli nadrobno, česnek prolisujeme. Na troše oleje orestujeme polovinu slaniny a cibuli dozlatova, přidáme mrkev, celer, česnek, bobkový list, osolíme, opepříme a restujeme společně **asi 5 minut**. Zeleninu odložíme stranou a do stejné pánve dáme mírně seškvařit zbytek slaniny, na kterém **zprudka opečeme maso** ze všech stran, aby se zatáhlo. Vrátime zeleninu, přidáme provensálské koření, rajčatové pyré a víno. Tekutinu necháme vydusit asi na polovinu a přidáme **horký vývar**. Povaříme **asi 15 minut**, přidáme pokrájená rajčata a necáme ještě **asi 30 minut** vařit bez pokličky.

**Hovězí ragú** zhoustne a chutě se krásně propojí. Nakonec vytáhneme bobkový list a můžeme servírovat. Hovězí ragú se podává např. s [ryží](#) nebo bramborovou kaší.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí