



Jelení ragú

Ingredience

jelení plec: **250 g**
červené víno: **70 ml**
sádlo: **1 PL**
cibule: **1 ks**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
menší celer: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
loupaná rajčata: **50 g**
bobkový list: **1 ks**
jalovec: **2 ks**
celý pepř: **4 ks**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso na jelení ragú očistíme a omyjeme, nakrájíme na malé kousky, osolíme a opeříme. Na sádle orestujeme cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme na malé kousky nakrájenou mrkev, petržel a celer, orestujeme. Přisypeme na plátky nakrájený česnek a hned poté maso, které necháme zatáhnout. Jakmile je...

Jelení ragú - recept

Maso na jelení ragú očistíme a omyjeme, nakrájíme na malé kousky, osolíme a opepříme. Na sádle orestujeme cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme na malé kousky nakrájenou mrkev, petržel a celer, orestujeme. Přisypeme na plátky nakrájený česnek a hned poté maso, které necháme zatáhnout.

Jakmile je maso opečené, přidáme rajčata, koření a podlijeme vínem. Poté pomalu při mírné teplotě dusíme pod pokličkou asi 2 hodiny a dle potřeby podléváme vodou nebo vývarem. Pokud je maso měkké a jelení ragú plné tekutiny, odkryjeme pokličku a povaříme, aby se tekutina odpařila. Podle chuti osolíme a opepříme.

Jelení ragú podáváme s rýží nebo šťouchanými bramborami.

Tip: Pokud nechceme v omáčce kousky zeleniny, můžeme maso vyjmout a šťávu rozmixovat nebo propasírovat.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí