



Vepřové ragú

Ingredience

vepřová plec: **300 g**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
celer
cibule: **1 ks**
sladká paprika: **1 KL**
čerstvý tymián: **1 KL**
masový vývar: **250 ml**
sušené chilli kroužky: **1 KL**
čerstvé bylinky
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Očištěné maso nakrájíme na kostky, zeleninu na menší kostičky. Na rozehřátém oleji ze všech stran zprudka orestujeme maso, které osolíme a opepříme. Přendáme ho do pekáčku a uložíme na teplé místo. Na stejné pánvi na dalším oleji zpěníme cibuli, přidáme zeleninu a krátce orestujeme. Zeleninu...

Vepřové ragú - recept

Očištěné maso nakrájíme na kostky, zeleninu na menší kostičky. Na rozehřátém oleji ze všech stran **zprudka orestujeme maso**, které osolíme a opepříme. Přendáme ho do pekáčku a uložíme na teplé místo. Na stejné pánvi na dalším oleji zpěníme cibuli, přidáme zeleninu a krátce orestujeme. Zeleninu přidáme k masu společně s paprikou, tymiánem a chilli, důkladně promícháme a podlijeme vývarem. Pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 60 minut** doměkka.

Vepřové ragú podle chuti dosolíme a dopepříme a ochutíme oblíbenými bylinkami (kopr, bazalka, rozmarýn, petrželka...)

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí