Hovězí ragú na víně

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

60 min

4



3.0

1574

Budete potřebovat

hovězí krk	800 g
mrkev	2 ks
petržel	1 ks
celer	1/4
cibule	2 ks
slanina	150 g
anglická slanina	150 g

žampiony	100 g
červené víno	1/2 l
rajčatový protlak	2 lžíce
švestková povidla	2 lžíce
brusinkový kompot	1 lžíce
Masox	1 kostka

Příprava receptu

Mrkev, petržel a celer nakrájíme na kostky, dáme do hrnce a orestujeme na oleji. Přimícháme na kousky nakrájenou slaninu. Dále přidáme 1 cibuli nakrájenou nadrobno, protlak a na kostky nakrájené maso.
Vše osmahneme, osolíme, podlijeme trochou vody, přidáme Masox a podusíme.
Po 30 minutách přilijeme víno a dusíme doměkka. Jakmile je maso měkké, přidáme brusinky, povidla, a krátce povaříme.
Maso vyjmeme a zeleninu rozmixujeme. Na pánvi osmahneme nakrájenou anglickou slaninu, žampiony, druhou cibuli a vmícháme do omáčky. Nakonec přidáme podle chuti bazalku.
Podáváme s bramborovou kaší.



Masox 6 kostek