

Jehněčí ragú na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- hřebíček 2 ks
- červené víno 4 dl
- zakysaná smetana 1 kelímek
- solamyl 1 lžíce
- pepř celý 6 kulička
- sladká paprika 1 lžička
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- olej 4 lžíce
- cibule 150 g
- bobkový list 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- jehněčí maso 800 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na kostky 3 x 3 cm, opepříme, osolíme a obalíme v mouce. Cibuli očistíme a nakrájíme.

Hodně rozpálíme olej na pánvi a maso ze všech stran opečeme. Cibuli krátce restujeme s masem,

přidáme koření a zalijeme vínem. Ragú dusíme zakryté na mírném plameni, dokud nezměkne.

Když je maso měkké, vyndáme jej a šťávu zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali mletou papriku a solamyl. Povaříme, přecedíme a dochutíme dle libosti.

Maso prohřejeme v omáčce, ale nevaříme.

Podáváme s brambory na různé variace.