



Houbové ragú

Ingredience

houby: **200 g**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
petrželka: **1 PL**
tymián: **1 PL**
rozmarýn: **1 KL**
olivový olej: **1 PL**
máslo: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V pánvi rozežhřejeme máslo na oleji a přidáme očištěné pokrájené houby spolu s nasekanou cibulkou a orestujeme. Přidáme česnek, rozmarýn, tymián a nasekanou petrželku. Osolíme a opepříme podle chuti. Houbové ragú podáváme s rýží nebo těstovinami.

Houbové ragú - recept

V pánvi rozežhřejeme máslo na oleji a přidáme očištěné pokrájené houby spolu s nasekanou cibulkou a orestujeme. Přidáme česnek, rozmarýn, tymián a nasekanou petrželku. Osolíme a opepříme podle chuti. Houbové ragú podáváme s rýží nebo těstovinami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí