



Srnčí ragú na víně

Ingredience

srnčí přední (bez kosti): **600 g**
kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer): **200 g**
cibule: **1 ks**
rajčatový protlak: **40 g**
švestková povidla: **40 g**
kvalitní suché červené víno: **200 ml**
česnek – stroužek: **1 ks**
olej nebo sádlo
sůl
celý pepř
nové koření
bobkový list
tymián
čerstvá šťáva z citronu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na oleji/sádle v hrnci lehce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, vše chvíli restujeme. Maso očistíme, nakrájíme na menší kostky a přidáme do hrnce k zelenině. Osolíme maso a restujeme ho, dokud se ze všech stran nezatáhne. Přidáme rajčatový...

Srnčí ragú na víně - recept

Na oleji/sádle v hrnci lehce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, vše chvíli restujeme. Maso očistíme, nakrájíme na menší kostky a přidáme do hrnce k zelenině. Osolíme maso a restujeme ho, dokud se ze všech stran nezatáhne. Přidáme rajčatový protlak, celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián a vše **zalijeme vínem**.

Podle potřeby podléváme maso horkou vodou a dusíme ho za občasného míchání **do změknutí asi 90 minut**. Když je maso skoro měkké, dochutíme srnčí ragú povidly, citronovou šťávou a česnekem, případně ještě i solí a pepřem.

Srnčí ragú necháme chvíli odležet a podáváme s knedlíkem nebo rozpečeným chlebem.

Tip: Místo podlévání vodou, můžeme použít vývar.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí