

Hovädzie ragú s olivami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie stehno nakrájame na kúsky, olúpanú cibuľu a cesnak nadrobno, mrkvu a olivy na kolieska. V panvici vhodnej do rúry opečieme na oleji cibuľu s cesnakom. Vsypeme mäso, posypeme drvenou rascou, pridáme bobkový list a opečieme zo všetkých strán. Vmiešame mrkvu a olivy. Pridáme paradajky a podlejeme vínom a vývarom. Osolíme, okoreníme, okoreníme bazalkou, priklopíme a pečieme na 160 °C 2 – 2,5 hodiny domäkka. Občas premiešame. Ragú podávame s ryžou.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 400 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Olivy zelené** - 190 g
- **Hovädzie zadné** - 600 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 4 g
- **Bobkový list** - 0.4 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

