

Hovädzie ragú

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci opražíme na olivovom oleji cesnak a pridáme mleté mäso. Do opraženého mäsa pridáme roztlčené paradajky zbavené šupy. Chvilu povaríme. Mäsový extrakt rozpustíme v naberačke vriacej vody a vylejeme do omáčky. Pridáme bazalku, soľ, čerstvé mleté čierne korenie a varíme ďalších 30 minút na miernom ohni pod pokrievkou. Na tanieri podávame so strúhaným syrom a cestovinami.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 25 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Mleté mäso hovädzie** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Hovädzí bujón** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

