

Jehněčí ragů s jahodami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2525 kalorií , 26 g cukrů , 172 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehnecki-ragu-s-jahodami-1>

Příprava

Z listového těsta upečeme paštičky, košíčky, které budeme plnit masovou směsí, uchováme je v teple. Maso nakrájíme na maličké kousky a opečeme na oleji spolu s nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájené žampiony a restujeme. Přilijeme vývar /vino/ a zvolna dusíme až je maso měkké. Ragů zjemníme smetanou, přidáme nakrájené jahody a dochutíme. Touto směsí naplníme košíčky, posypeme strouhaným sýrem a lehce zapečeme v troubě. Podáváme jako teplý předkrm.

Ingredience

- 450 g listového těsta
- 500 g jehněčí kýty
- 300 g žampionů
- 1 cibule
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 100 g tvrdého sýra
- 250 g jahod
- sůl
- pepř
- citronová šťáva
- šálek masového vývaru nebo bílého vína
- sladká smetana

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod