

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/jehneci-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 /víno/ 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