

Jehněčí ragú



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

281 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-ragu>

Příprava

Jehněčí maso opečeme na oleji, zalijeme je vývarem, přidáme víno a smetanu. Vaříme asi 10 minut, osolíme, opeříme a poté dusíme asi 30 minut. Před dokončením přilijeme citronovou šťávu a přidáme část sekaného kopru. Šťávu zahustíme solamylem rozmíchaným v trošce studené vody. Zbytkem sekaného kopru ozdobíme ragú na talíři.

Ingredience

- ✓ 2 hrnky jehněčí kýty nakrájené na kostky
- ✓ 1/2 hrnku vývaru
- ✓ 1/2 hrnku bílého vína
- ✓ 1/2 hrnku sladké smetany
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 lžička solamylu
- ✓ citrónová šťáva z 1 plodu
- ✓ kopr

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Hlavní chod