

# Koláč s jehněčím ragú a cuketami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 50min  
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

**427** kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-s-jehnecim-ragu-a-cuketami>

## Příprava

Jehněčí maso umeleme na mlýnku. Cibuli nakrájíme nahrubo a opečeme na oleji dosklovita. Přidáme maso a restujeme, dokud se neodpaří všechna voda. Poté přidáme koření a nastrouhanou mrkev. Zalijeme passatou, přidáme mletou papriku, kešu a rozinky, ochutíme oreganem a přiklopné dusíme v troubě 2 hodiny na 170 °C. Mezitím si nakrájíme cuketu na tenká kolečka a osolíme ji. Necháme ji vypotit. Trvá to tak 10 minut. Koláčovou formu o průměru 22 cm vymažeme máslem a vyložíme filo těstem. Nalijeme na to jehněčí směs, nahoru dáme cukety a pečeme ještě 20 minut.

### ▣ Tip k receptu

Podávat můžeme jen tak nebo s čerstvým pečivem.

## Ingredience

- 1 ks cibule
- 2 ks mrkve
- 2 ks cukety
- 4 ks Filo těsta
- 300 ml rajčatového pyré
- 25 g másla
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 400 g jehněčí kýty
- 1 hrst kešu ořechů
- 1 hrst rozinek
- 4 lžíce oregana
- 1 lžíce římského kmínu
- 1 lžíce kmínu
- 1/2 lžičky mleté papriky

## Kategorie

Velikonoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

