

Námořnické ragú



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

950 kalorií , 12 g cukrů , 100 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Roštěnku mírně naklepeme a nakrájíme na nudličky. Promícháme jí s několika kapkami oleje a necháme chvíli v ledničce odpočinout. Vložíme do pánve s rozehřátým olejem a zprudka, za stálého míchání opečeme. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a smažíme asi 1 minutu. Maso osolíme, opepříme, přidáme kečup, víno, nasekanou petrželku a asi 3 lžíce vody. Ragú prohřejeme. Rozdělíme na talíř, ozdobíme vajíčkem a hned podáváme.



Tip k receptu

Jako přílohu dávám rýži.

Ingredience

- ✓ 300 g hovězí roštěnky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 dcl oleje
- ✓ 4 lžíce kečupu
- ✓ 3 lžíce červeného vína
- ✓ petrželka dle chuti
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ pepř dle chuti
- ✓ 1 vejce uvařené natvrdo

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Hlavní chod

