

Pikantní ragú na kari



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1436 kalorií , **2 g** cukrů , **80 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-ragu-na-kari>

Příprava

Brambory oloupeme a rozpůlíme. Asi 20 minut povaříme v osolené vodě. Poté očistíme a nakrájíme zeleninu. Pórek nakrájíme asi na 1/2 cm kolečka, mrkev na plátky. Přidáme k bramborám přibližně 5 minut před koncem vaření. Slaninu nakrájíme na kostičky, v hrnci rozejdeme máslo, a slaninu na něm asi minutu opékáme, poté vyjmeme. Ve výpeku opražíme mouku a kari koření. Za stálého mícháme přilijeme mléko i vývar a omáčku asi 10 minut při mírném plameni povaříme. Vajíčka uvaříme natvrdo. Omáčku dochutíme solí, pepřem a kari. Vejce oloupeme a rozpůlíme. Brambory a zeleninu slijeme a necháme okapat. Společně s půlkami vajec vložíme do omáčky. Ještě jednou povaříme. Ragú rozdělíme do misek, posypeme opečenými kostičkami slaniny a podáváme.



Ingredience

- 600 g brambor
- 4 menší mrkve
- 1 pórek
- 1 lžička soli
- 30 g másla
- 50 g anglické slaniny
- 20 g hladké mouky
- 1 lžíce kari koření
- 6 vajec
- 1/4 l mléka
- 1/4 l zeleninového vývaru
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod