

Ragú z mletého masa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1348 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/ragu-z-mleteho-masa>

Příprava

Do mletého masa dáme sůl, celé vejce, asi 2 dcl mléka, pepř, petrželku a hladkou mouku podle potřeby. Necháme chvíli v lednici odpočinout. Pak děláme malé kuličky a smažíme na oleji dozlatova. Na pánev dáme rozpustit asi 2 lžíce másla, na něj dáme na nudličky nakrájenou mrkev, petržel, cibuli, celer, okapaný hrášek a necháme orestovat, až bude zelenina měkká. Přidáme šťávu z 1 citronu a zamícháme. Přidáme 1 lžici hladké mouky, zalijeme mlékem nebo smetanou, ve kterém jsme rozšlehali žloutek, asi 6 slabých plátků citronu, kůru z 1 citronu, víno a necháme chvíli povařit. Posolíme a kdo chce, dochutí Worcesterovou omáčkou. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 500 g mletého masa z plecka
- 1 mrkev
- 1 kořen petržele
- kousek celeru
- 1 malá konzerva hrášku
- 2 citróny
- sůl
- pepř
- hladká mouka
- 2 lžíce posekané petrželové natě
- 2 lžíce másla
- mléko nebo smetana
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 cibule
- 1 dcl bílého vína
- Worcesterová (Worcesterová) omáčka
- rostlinný olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročný,
Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod