

# Srnčí ragú



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

**1070** kalorií , **0 g** cukrů , **92 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/srn-ci-ragu>

## Příprava

Mäso umyjeme, osušime, odblaníme, nakrájame na kocky. Nadrobno nasekanú cibul'u a na kocôčky nakrájanú zeleninu opražíme na oleji, pridáme mäso, prudko opečieme, poprášime múkou, ešte krátko opražíme, pridáme pretlak, podlejeme vodou, osolíme, okoreníme, pridáme bobkový list, premiešame a udusíme domäkka. Mäso vyberieme, bobkový list a korenie vyhodíme, prilijeme víno, pridáme plátky citróna, 2 lyžice brusnicového kompótu, povaríme, potom citrón vyberieme a šťavu rozmixujeme. Do šťavy vlejeme smotanu, necháme prejsť varom, vrátíme späť mäso, ak treba dochutíme a prehrejeme. Podávame s brusnicovým kompótom a knedľou.

## Ingredience

- ✓ 800 g srnčího masa
- ✓ 300 g kořenové zeleniny
- ✓ 6 lžic rostlinného oleje
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 4 plátky citróna
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 1 hrneček brusinkového kompótu
- ✓ 1 cibule

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

