

Ubublané ragú podle Dagmar Derré



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 55min , Porce: 4

1675 kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **174 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/ubublane-ragu-podle-dagmar-derre>

Příprava

Maso omyjeme a osušíme. Povrch očistíme a nakrájíme do mísy na kostky jako na guláš. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Zeleninu oloupeme, očistíme a nakrájíme na větší kousky. Česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Koření, kromě soli a pepře, vložíme do gázového čtverečku a zavážeme na malý pytlíček. Do velkého hrnce dáme máslo a olej a rozežřejeme. Na rozpáleném tuku osmahneme maso a necháme jej zatáhnout. Poté maso vyjmeme z hrnce a na výpeku zesklivatíme cibulku. Maso k cibulce vrátíme a promícháme. Zasypeme nakrájenou zeleninou, zalijeme vývarem, přidáme pytlíček s kořením. Osolíme, opepříme, promícháme a dusíme aspoň 2 hodinky. Dle měkkosti masa. Jakmile máme ragú hotovo, vyjmeme pytlíček a můžeme podávat.

Tip k receptu

Dobré je toto ragú uvařit den dopředu, chutě se krásně prolnou.

Ingredience

- 1,2 kg hovězí klížky
- 3 mrkve
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 2 kedlubny
- 6 brambor
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 500 ml masového vývaru
- 1 lžíce hladké mouky
- špetka tymiánu
- špetka rozmarýnu
- 1 lžička libečku
- trocha petrželové nati
- 2 bobkové listy
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce oleje
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

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

