

# Zámecké ragú



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**1097** kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **74 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

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

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky. Na oleji zpěníme cibuli a přidáme anglickou slaninu. Orestujeme, přidáme maso, nakrájenou (nastrouhanou) mrkev a celer, osolíme, opepříme, okořeníme kurkumou, grilovacím kořením, podlijeme vývarem (vodou) a dusíme skoro doměkka. Žampióny oloupeme, nakrájíme na plátky a podusíme na pánvi. K téměř měkkému masu přidáme podušené žampióny, garam masalu, česnek, sójovou a worcesterovou omáčku. Dodusíme doměkka a zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě. Podáváme například s hráškovou rýží.

### ▣ Tip k receptu

Jelikož moje rodina nemá ráda houby, nahradila jsem je alespoň houbovým kořením.

## Ingredience

- 1/2 kg hovězích líček
- 1+1 červená a žlutá cibule
- 50 g anglické slaniny
- 1 mrkev
- 1/4 celeru
- sůl
- pepř
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička grilovacího koření
- hovězí vývar
- 300 g žampiónů
- 1 lžička garam masaly
- 1 lžička sušeného česneku
- sójová omáčka
- worcesterová omáčka
- hladká mouka

## Kategorie

Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Maso, Rodina, Hlavní chod

