



Hovädzie ragú s mrkvou a hráškom

Na hovädzie ragú (cca pre 2 osoby):

500 g hovädzie zadné
 3 mrkvy
 1 červená cibuľa
 200 g passaty
 pol litra hovädzieho vývaru
 1 dcl červeného vína
 trochu múky
 1 strúčik cesnaku (voliteľné)
 mrazený hrášok (množstvo podľa chuti)
 bobkový list a nové korenie
 1 lyžica (zarovnaná) mletej červenej papriky
 soľ a čerstvo mleté čierne korenie
 1 lyžica bravčovej masti
 chilli, petržlenová vňať

Idealne je ak pri príprave použijete hrubostenný liatinový hrniec. Mäso si narežte na väčšie kocky, takisto mrkvu a cibuľu. Mäso zaprášite múkou a zatiahnite ho z každej strany na bravčovej masti. Mäso vyberte bokom a na výpeku restujte cibuľu s mrkvou a cesnakom. Vložte mäso späť do hrnca, osoľte a okoreňte, pridajte bobkový list, nové korenie, poprášate lyžicou múky, premiešajte a zalejte passatou, vínom, pridajte papriku a zaľete vývarom.

Pomaly pečte pri teplote 160 stupňov 3 hodiny. Na záver finálne dochuťte, pridajte hrášok, premiešajte a pridajte chilli a petržlenovú vňať. Podávajte so zemiakmi alebo chlebom, bagetou a podobne.