Ragú ze tří druhá masa

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Hovězí maso (kýta nebo krk) 600 g
- Vepřové žebírka 600 g
- Cibule 1 ks
- Malá vepřová klobása salsiccia 6 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Krájená rajčata v konzervě 800 g
- Tymián 3 snítka
- Šalvěj - lístek 6 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Barevný drcený pepř dle chuti 3 špetka
- Bílý chléb k podávání 1 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájejte na větší kusy a žebírka na porce. Osolte a opepřete. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Klobásky od sebe oddělte. Ve velkém kastrolu zahřejte olej. Vsypte cibulku a restujte ji do změknutí. Přidejte všechno maso a opékejte ho, až se zatáhne. Pak přidejte protlak a krátce orestujte. Přidejte nakrájená rajčata, tymián a šalvěj. Plechovky od rajčat lehce vypláchněte a vzniklou tekutinou podlijte maso. Zaklopte a na velmi mírném ohni duste asi 2 hodiny, až bud hovězí maso docela měkké. Podávejte ideálně s čerstvým bílým chlebem.