

Bylinkové ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- očištěná dýně 800 g
- mrkev 2 ks
- brambory 2 ks
- cibule 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- zeleninový vývar 250 ml
- bílé víno 200 ml
- limetková šťáva 1 ks
- cukr 1 špetka
- sůl a pepř 1 špetka
- čerstvé bylinky - tymián, rozmarýn, máta, saturejka 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibulku, přidáme malé kousky dýně, brambor, nahrubo nastrouhanou mrkev a krátce orestujeme. Pak zeleninu zalijeme trochou vývaru a vína a na mírném ohni vaříme, až se zelenina začne rozpadat a směs zhoustne. Pravidelně mícháme, přiléváme vývar a víno. Hotové ragú ochutíme limetkovou šťávou, cukrem, solí a pepřem.