

Alžírské jehněčí ragů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí maso 800 g
- sušené švestky 100 g
- tuk 50 g
- mletá paprika 1 špetka
- mletý šafrán 1 špetka
- mletá skořice 1 špetka
- sůl 1 špetka
- vývar 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jehněčí nebo kůzlečí maso odfilujeme, zbavíme tuku a nakrájíme na kousky
2. Na pánev dáme rozehtát tuk, na kterém maso zprudka opečeme
3. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme, přidáme mouku, necháme chvíli zasmahnout a pak vše podlijeme horkou vodou nebo vývarem
4. Pomalu dusíme na mírném plameni za občasného míchání
5. Když je maso měkké, okořeníme ho šafránem, skořicí a paprikou, pokrm také osolíme
6. Nakonec přidáme vypeckované švestky a ještě chvíli povaříme.

Poznámka:

vývar na podlévání dle potřeby