

Kančí ragú

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kančí kýta 1 kg
- Cibule velká 3 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Kečup 3 lžíce
- Houby 1 miska
- Sůl 2 lžička
- Vývar 500 ml
- Mouka 1 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Pálivá paprika 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném sádle opékáme za stálého míchání maso, posypané oběma paprikami, polijeme troškou vývaru a restujeme, až se maso zatáhne. Teprve potom přidáme cibuli, aby nezhořkla a nestala se z ní kaše.

Vlijeme zbytek vývaru a teprve pak solíme. Dusíme pod poklicí, aby se chutě prolnuly, asi v polovině dušení přidáme houby na plátky a kečup.

Když je maso měkké, přidáme rozetřený česnek a zahustíme záklehtkou, kterou si připravíme rozmícháním asi 1 vrchovaté lžičky hladké mouky v troše vody.

Podle rodinných zvyklostí podáváme s knedlíkem nebo chlebem, u nás však vedou jako příloha k ragú noky: 40 dkg polohrubé mouky, špetka soli, 2 lžíce polévkové strouhanky (to aby noky byly nadýchané a ne tuhé), 1 celé vejce a voda podle potřeby. Vařečkou umícháme polotuhé těsto a necháme chvíli odstát. Mezitím si dáme vařit osolenou vodu a do vroucí děláme lžící nočky. Až vyplavou, jsou hotové. Lovíme je drátěnou naběračkou, okapané dáme do čistého hrnce a vložíme do trouby vyhřáté na 50 stupňů, kde už mezitím čeká pod pokličkou uvařené ragú, až ho spolu s noky naservírujeme rodině. Vychlazené pívko to jistí.