Hovězí ragů s hlívou ústřičnou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí přední 600 g
- hlíva ústřičná 500 g
- máslo 200 g
- červené víno 125 ml
- hovězí vývar 125 ml
- šalotka 5 ks
- rajče 1 ks
- portské víno 2 cl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané šalotky na drobno nakrájíme a na troše rozehřátého másla necháme zesklovatět
2. Rajče spaříme vřelou vodou, oloupeme, rozpůlíme, odstraníme jadérka, dužinu nakrájíme na kostičky a přidáme k šalotce
3. Hovězí vývar smícháme s portským i červeným vínem a přivedeme do prudkého varu
4. Houby očistíme, odkrojíme nohy, kloboučky pokrájíme na menší kousky
5. Očištěné maso nakrájíme na malé kostičky, opečeme na zbylém rozehřátém másle, přidáme nakrájené houby, šalotku s rajčetem, osolíme, opepříme a dusíme doměkka
6. Pak masovou směs zalijeme vinnou omáčkou a společně ještě krátce prohřejeme.

Poznámka:

Kdo má rád, může přidat do směsi i na kostičky nebo proužky nakrájenou kořenovou zeleninu … hlívu pak nahradit například žampiony, nebo lesními houbami.