

Houbové ragú s jemnými žemlovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- **Houbové ragú:**

- Sezónní houby(žampiony, hříbky) 600 g
- Cibule pokrájená 0.5 ks
- Česnek krájený 2 stroužek
- Rajčata bez jadřinců 2 ks
- Cherry rajčata 6 ks
- Suché bílé víno 5 cl
- Máslo 1 lžíce
- Zeleninový vývar 1 dl
- Smetana 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tymián 1 lžička
- Kmín drcený 1 lžička
- Jarní cibulka 1 ks

- **Žemlové knedlíčky:**

- Toustový chléb bez kůrky 1 ks
- Žloutky 4 ks
- Bílky 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 0.5 špetka
- Mléko 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houbové ragú: Na rozpálené pánvi orestujeme hříbky a odložíme stranou. Na rozpuštěném másle zesklivatíme cibuli a tymián, zalijeme vínem a necháme vyvařit. Přidáme žampiony a česnek, krátce orestujeme a zalijeme vývarem. Dochutíme a zjemníme smetanou. Necháme svařit na požadovanou hustotu a přidáme orestované hříbky. Nakonec přidáme nakrájená rajčata a lahůdkovou cibulku.

Žemlové knedlíčky: Toustový chleba nakrájíme na kostičky a opečeme v troubě při 150 °C na 30 min., poté smícháme s mlékem a necháme namočit. Přidáme lahůdkovou cibulku, sůl, muškátový oříšek, žloutky a vyšlehané bílky se solí. Vše smícháme v jednu hmotu. Pozor nehněteme, ale kypříme. Vytvarujeme malé kuličky, které vaříme v páře 5–7 min. a poté servírujeme.