

Ragú s hořčicovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- houby 500 g
- máslo 2 lžíce
- cibule 200 g
- rajčata 200 g
- smetana 250 ml
- hořčice plnotučná 2 lžička
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme. V hrnci osmažíme na másle cibuli nakrájenou na kostičky a krátce podusíme – asi tak 10 minut.

Poté přidáme rajčata nakrájená na kostičky a ještě krátce podusíme. Podle chuti osolíme a opepříme. Vypečenou šťávu slijeme a vmícháme do ní smetanu a hořčici. Omáčku ještě za stálého míchání povaříme a nakonec do ní vmícháme dušené houby.

Tato vynikající houbová omáčka nám nejlépe chutná s kuřecím masem a rýží.