

# Studentské ragú

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slanina 200 g
- Hovězí maso 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Mrkev 4 ks
- Cibule 3 ks
- Brambory 4 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Slaninu nakrájíme na proužky a rozložíme na dno hluboké pánve. Maso nakrájíme na nudličky, dáme je na slaninu, osolíme a opeříme. Mrkve nakrájíme na tenké plátky, oloupané cibule a brambory na kolečka. Mrkev rozdělíme na maso, na ni cibuli a nakonec brambory.

Znova osolíme a opeříme, přikryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni asi 50 minut. Podle potřeby podléváme vodou.