

Sugo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- majoránka 5 hrst
- mrkev 0.5 kg
- rajský protlak 2 plechovka
- cibule 0.5 kg
- mleté maso (mix) 0.5 kg
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kečup 1 ks
- **podle potřeby**
- voda na podlití 1 ks
- rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu si podle potřeby očistíme. Cibuli nakrájíme na malé kostičky, mrkev nastrouháme nahrubo.

Cibuli necháme na malém množství oleje zesklovatět, poté přidáme nastrouhanou mrkev. Když je zelenina mírně osmahlá, přidáme mleté maso, které vařečkou rozštoucháme a vmícháme do zeleniny. Když je i maso lehce osmahlé, přidáme oba rajčatové protlaky (větší konzervy), podlijeme

menším množstvím vody tak, aby byly ingredience jen lehce ponořené. Sugo dusíme asi 30 minut za občasného zamíchání. Přidáme hodně majoránky, osolíme, opepříme a ještě případně dochutíme kečupem.

Jako příloha k sugo se nejlépe hodí bílé pečivo.