

Masové ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- petrželka 2 lžíce
- játra 150 g
- vepřová plec 300 g
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- hřebíček 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- sádlo 3 lžíce
- červené víno 2 sklenice

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme a nakrájíme na kostky. Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme najemno. Játra můžeme předem namočit do mléka. Očistíme je a nakrájíme na stejné kostky jako maso.

Rozpálíme si olej a orestujeme maso. Přidáme cibuli, česnek, krátce orestujeme a podlijeme vínem. Přidáme sekanou petrželku a směs podusíme. Po chvilce maso osolíme, opepříme, přidáme hřebíček, občas zamícháme a podlijeme trochou vody. Měkké maso scedíme a osmahneme na sádle s játry.

Masové ragú podáváme s rýží nebo s bílým pečivem.