

Pórkové ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 ks
- ocet 1 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- hladká mouka 15 g
- máslo 30 g
- pórek 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rumunsko

Počet porcí: 1

Postup:

Pórek nakrájíme na kousky dlouhé asi 3 cm a uvaříme v osolené a mírně okyselené vodě doměkka. Vyjmeme je a necháme okapat.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vývarem z pórku. Do takto připraveného vývaru přidáme rajčatový protlak a krátce povaříme. Ochutíme ho solí, vmícháme utřený česnek, nadrobno nasekanou petrželku a nalijeme na pórek.

Pórkové ragú ihned podáváme.