

Skopové ragú

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- olej 3 lžíce
- cibule 3 ks
- celý pepř 6 kulička
- skopové maso bez kostí 500 g
- vývar 1 ks
- pórek 3 ks
- kořenová zelenina 200 g
- česnek 2 stroužek
- brambory 6 ks
- bobkový list 1 ks
- celé nové koření 4 kulička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Skopové maso opláchneme, odblaníme, odstraníme tuk a nakrájíme na větší kousky.

Na rozehřátém oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme skopové maso a obojí dorůžova osmahneme. Podlijeme horkým vývarem, osolíme a dusíme téměř doměkka. Potom k masu přidáme koření, očištěnou a nakrájenou zeleninu, oloupané a na kostky nakrájené syrové brambory a podle potřeby podlijeme. Vše dusíme téměř doměkka. Nakonec přidáme jemně utřený česnek a necháme přejít

varem. Zrnka koření vyjmeme.

Skopové ragú podáváme na nahřátých talířích s topinkami.