

Vepřové ragú se smetanovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 250 g
- máslo 0.5 lžíce
- cibule 0.5 ks
- celer 1 lžíce
- rajčatový protlak 0.5 lžička
- hořčice 0.5 lžička
- zrnko mletý pepř 1.5 ks
- kysaná smetana 1 lžíce
- bílé víno 1.5 lžíce
- hladká mouka 0.5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme celer, promícháme a vložíme na malé proužky nakrájené maso. Osolíme a dusíme na mírném ohni bez podlévání. Přidáme koření, rajčatový protlak, hořčici, víno a mírně podlité dusíme do měkka. Jakmile maso dostatečně změkne, přilijeme smetanu smíchanou s moukou a povaříme. Zrnka koření vyjmeme vidličkou.