

Krůtí ragú s pivní šťávou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Stehenní řízky 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Kečup 1 lžíce
- Anglická slanina 100 g
- Zakysaná smetana 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 špetka
- Pivo 3 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky a rozškvaříme. Stehenní řízky omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostky, rychle opečeme, osolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Zamícháme a zprudka za stálého míchání restujeme asi 3 minuty. Pak přilijeme 3dl piva a 3dl vody. Přidáme kečup, prolisovaný česnek a necháme chvíli povařit. Vmícháme zakysanou smetanu a necháme projít varem. Osolíme, opepříme a máme hotovo.