

Znojenské ragú

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové plecko 600 g
- Cibule 3 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Sterilovaná okurka 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá paprika 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Mletý kmín 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na kostky a 2 cibule nadrobno. Na rozpáleném oleji necháme zpěnit cibuli, přidáme maso a za stálého míchání smažíme dohněda. Osolíme, okořeníme, přidáme hořčici a podlijeme horkou vodou. Pod pokličkou dusíme doměkka. Okurky a třetí cibuli nakrájíme na kostičky a přidáme k měkkému masu. Mouku rozkvedlanou v troše vody vlijeme do hrnce. Promícháme a vaříme asi 15-20 minut.