

Kedlubnové ragú se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kedlubny středně velké 6 ks
- Žampiony 250 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mléko 200 ml
- Smetana 200 ml
- Petrželka - nasekaná 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na kostky, Žampiony překrájíme na měsíčky a cibuli nakrájíme na

drobné kostky. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme cibuli a restujeme, dokud není sklovitá. Pak ji zaprášíme hladkou moukou, krátce orestujeme a zalijeme mlékem. Přidáme kedlubny, směs ochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového květu. Uvaříme doměkka. Žampiony orestujeme na oleji a přidáme do hrnce. Zalijeme smetanou a provaříme. Na závěr přidáme jemně nasekanou petrželku. Podáváme s vařenými bramborami.