Vepřové ragú

Kategorie: Maso

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Vepřová plec 750 g
- Cibule 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Kapary 1 lžička
- Sladká paprika 1 lžička
- Šlehačka 100 ml
- Sterilovaný hrášek 2 lžíce
- Kyselá okurka 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli nakrájenou na kostičky, přidáme plec nakrájenou na kostky a orestujeme. Přidáme sůl, pepř, papriku a krátce osmahneme. Podlijeme vodou a v papiňáku vaříme, asi po 25 minutách zkusíme, jestli je maso měkké. Měkké maso vyjmeme a základ omáčky přendáme do pánve. V malém množství vody rozšleháme mouku, zahustíme omáčku a asi 10 minut povaříme. Přidáme maso, okurku nakrájenou na kostičky, lžičku sekaných kaparů, hrášek, šlehačku a necháme prohřát. Nakonec vmícháme vejce nakrájené na kostičky a podáváme s knedlíky nebo rýží.