

Vepřové ragú z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 1 ks
- Hrášek 1 ks
- Citrón 2 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Posekaná petržel 2 lžíce
- Mléko 1 ks
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Worchesterová omáčka 1 ks
- Bílé víno 1 dl
- Olej na smažení 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mleté vepřové plece dáme sůl, 1 celé vejce, asi 2 dcl mléka, pepř, popřípadě ještě jiné koření podle chuti, petrželku a hladkou mouku podle potřeby. Necháme chvíli v ledničce odpočinout. Pak děláme malé kuličky a smažíme na oleji dozlatova. Na pánev dáme rozpustit asi 2 lžíce másla, na něj dáme nakrájenou na nudličky mrkev, petržel, cibuli, celer necháme orestovat, až bude zelenina měkká. Přidáme šťávu z 1 citronu a zamícháme. Do toho dáme 1 lžici hladké mouky, zalijeme mlékem nebo smetanou, ve kterém jsme rozšlehali žloutek, přidáme asi 6 slabých plátků citronu, kůru z 1 citronu, víno a necháme chvíli povařit. Posolíme a kdo chce dochutí worchesterovou omáčkou. Podáváme s rýží.