Zeleninové ragú

Kategorie: Pokrmy

Autor: avelebova

Suroviny

- brambory 500 g
- sůl 1 špetka
- mrkev 400 g
- kedluben 400 g
- zelený chřest 250 g
- cibule 1 ks
- máslo 30 g
- mouka 30 g
- suché bílé víno 100 ml
- smetana na vaření 250 g
- mražený hrášek 150 g
- kerblík 8 ks
- pepř 1 špetka
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- citronová šťáva 10 kapka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory vaříme asi 20 minut v osolené vodě. Mrkev a kedlubny oloupeme a nakrájíme na malé kousky.
Do 600ml osolené vroucí vody vložíme mrkev i kedlubny a vaříme asi 6 minut. Potom přidáme nakrájený chřest a vaříme dalších 6 minut. Zeleninu scedíme a vývar uchováme.
Na másle osmahneme cibuli, přidáme mouku a usmažíme jíšku. Za stálého míchání přidáme bílé

víno, vývar a smetanu. Mrkev, kedlubnu, chřest a hrášek vložíme do omáčky a 5 minut povaříme. Pak přidáme kerblík, sůl, pepř, oříšek a nakonec citronovou šťávu.