

Tadžin ahmar ragů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí přední 800 g
- Švestky sušené - předem namočené 100 g
- Tuk 60 g
- Cibule - středně velká 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Šafrán - mletý (na špičku nože) 0.25 lžička
- Skořice mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Voda nebo vývar 3 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí maso odfilujeme, zbavíme tuku a nakrájíme na kousky
Na pánvi rozežřejeme tuk, na kterém zprudka opečeme maso
Přidáme nadrobno nakrájenou cibule, osmahneme, přidáme mouku, necháme chvíli zasmahnout
a pak vše podlijeme horkou vodou nebo vývarem
Pomaloučku dusíme na mírném plameni za občasného míchání

Když je maso měkké, okořeníme ho šafránem(na špičku nože), skořicí a paprikou, pokrm také osolíme.

Nakonec přidáme vypeckované švestky a ještě chvíli povaříme.

Ragů podáváme na nahřátých talířích s dušenou rýží.