

Tagliatelle s ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 ks
- Hovězí zadní maso 500 g
- Cibule nasekaná 1 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Chilli paprička na plátky 1 ks
- Plechovka rajčat 400 g
- Tmavé pivo 300 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 280 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Olej rozpalte v hrnci a ze všech stran na něm opečte maso aby se zatáhlo. Vyjměte ho a v hrnci 4 minuty opékejte cibuli. Přidejte česnek, do hrnce vraťte maso, přidejte papričku, rajčata, pivo a 200 ml vody. Osolte, opepřete a při 160°C pečte 4 hodiny. Vyjměte z trouby, maso natrhejte na kusy a promíchejte s omáčkou v hrnci. Vmíchejte uvařené těstoviny a petrželku.