

Krůtí ragú v pivní omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krůtí prsíčka 500 g
- Červená cibule 2 ks
- Rajčata 250 g
- Fazolové lusky 400 g
- Anglická slanina 100 g
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 125 g
- Máslo 300 g
- Pivo 350 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Fazolové lusky povaříme v osolené vodě asi 5 minut, prolijeme studenou vodou a necháme okapat. Na cibuli opečeme kostičky slaniny a přidáme maso nakrájené na nudličky. Osolíme, opepříme, poprášíme moukou a opékáme asi 2 minuty. Poté přilijeme pivo a vývar, přidáme lusky a necháme povařit. Vmícháme zakysanou smetanu, rajčata nakrájená na kostičky a necháme přejít varem. Dosolíme a dopeříme. Před podáváním ozdobíme petrželkou.