Italské hovězí ragú

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

- Hovězí maso 300 g
- Olivový olej 1 šálek
- Cibule 1 ks
- Šunka 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Hovězí vývar 4 šálek
- Houby 2 hrst
- Šalvěj 1 snítka
- Rajský protlak 1 plechovka
- Rajčata 2 ks
- Voda 3 šálek

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Na větší pánvi rozhřejeme olej, přidáme cibuli, kostky masa a česnek. Restujeme asi 10 minut, dokud nezačne směs hnědnout. Pak přidáme mleté maso a pokračujeme v restování po dobu asi 5 minut. Přidáme 1 šálek vývaru, na menší kousky pokrájené žampiony a lístky šalvěje. Dusíme asi 5 minut až se kapalina z velké části absorbuje. Pak přidáváme po částech (vždy 1 šálek) zbývající 3 šálky vývaru a před každým přidáním čekáme, až se předchozí dávka absorbuje do pokrmu. Vmícháme rajský protlak a rajčata, které jsme oblanšírovali a oloupali, a pokrájené je přidáme i se šťávou. Směs dusíme asi 90 minut dokud není maso měkké. Příležitostně zamícháme a podle potřeby naředíme vodou. Omáčka musí mít nakonec středně hustou konzistenci.