Ragu z hovädzich srdc

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Rado

Suroviny

600 g hovädzich srdc
150 g koreňovej zeleniny
olej
cibuľa
cele čierne korenie
bobkový list
2 ks klinčekov
soľ
1 dl červene víno
100 g jablk
120 g nakladaných uhoriek

Postup

Srdcia umyjeme,nakrajame na väčšie kocky a opečieme na oleji. Zalejeme vodou,pridamem očistenu na kocky nakrajanu koreňovú zeleninu,cibuľu,korenie,soľ,bobkový list,klinčeky a varýme 1 hodinu.
Múku opražime na sucho ,zalejeme vlažnym vývyrom zo srdc a vínom.
Povarime,pridáme očistené na kocky nakrajané jablka.
Spojime s uvarenými srdciami a zeleninou.
Nakoniec do ragu vlozime na rezančeky nakrajane uhorky a podľa potreby dochutime octom a soľou