

Houbové ragú s rajčetem

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00055

Suroviny

Ingredience:

čerstvé hříbovité houby, 0,5l zeleninového vývaru, 1 větší cibule, česnek, slanina, smetana, 4 rajčata, tymián, bílý pepř, sůl, solamyl a citronová šťáva

Postup

Příprava:

V hrnci rozpustíme slaninu nakrájenou na kostičky, přidáme cibuli nadrobno a necháme zesklovatět.

Přihodíme houby nakrájené na větší kousky spolu s česnekem nasekaným na jemno (česneku dle chuti, ale nepřehánět - tak 1 až 2 stroužky) a lehce osmahneme. Přelijeme vývarem, přidáme tymián (nejlépe čerstvý), opepříme, osolíme a dusíme. Když houby změknu přidáme oloupaná nakrájená rajčata zbavená vnitřních měkkých částí (zrníček nebo co to je). Přilejeme smetanu s trochou škrobu pro zahuštění a ještě tak 10 min. dusíme bez poklice, abychom odvařili přebytečnou vodu. Nakonec zakápneme trochou citronové šťávy.

Doporučená příloha:

bílá bagetka a samozřejmě pivo