

Ragú

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 stroužků česneku

sklenka červeného vína

1 velkou cibuli

50 g anglické slaniny

0,5 kg loupaných rajčat

300 g mleté vepřové

parmazán.

Pro 4 osoby: 300 g mleté hovězí zadní

olej

2 mrkve

Postup

Cibuli a česnek zpěníme na oleji, přidáme anglickou slaninu nakrájenou na kostičky a na kolečka nakrájenou mrkev. Můžeme případně podle chuti přidat i pár čerstvých nebo sušených hub.

Oprahneme vše do růžova, pak přidáme mleté maso. Mícháme a krátce opražíme.

Až se maso osmaží, podlijeme vše sklenkou vína, mícháme a necháme víno pomalu vypařit.

Pak přidáme loupaná rajčata, rozmačkáme je a za stálého míchání dusíme asi 10 min, pak úplně zeslabíme a necháme dusit dalších alespoň 20 min. odkryté. Přidáme bazalku, nakonec vše hodně posypeme parmazánem.