

Kuřecí ragú se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecího masa

4 cibule

3 stroužky česneku

2 lžíce oleje

sůl

pepř

tymián

250 ml bílého vína

3 mrkve

1 kedlubna

100 g hrášku

2 natové cibulky

100 ml smetany

100 ml drůbežího vývaru

muškát

1 lžíce škrobu

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kostky. Oloupeme cibuli s česnekem a obojí nasekáme nadrobno. Maso osmahneme na oleji a přidáme cibulku s česnekem. Orestujeme je a maso okořeníme. Podlijeme vínem a 60 minut dusíme. Oloupeme mrkev a kedlubnu a nakrájíme nak ostičky. Hrášek s cibulkou pokrájíme. Svaříme vývar se smetanou, přisypeme zeleninu, ochutíme ji a 15 minut dusíme. Maso vyjmeme z vypečené šťávy. Tu zahustíme škrobem a povaříme, přidáme maso i zeleninu.