

# Krémové ragú

## Potrebuje

- - 750g jelenieho stehna, prípadne bravčové, alebo iné
- - 1 stredná cibuľa
- - Bravčová masť
- - Morská soľ
- - 1 ks Karička črievka
- - Voda
- - Sladká mletá červená paprika
- - Čerstvo pomleté čierne korenie
- - Trochu rasce
- - Čili - voliteľné
- - Pažítka - voliteľné
- - Tymián - voliteľné

## Postup

Začneme dôkladným očistením mäsa. Po očistení ho nakrájame na rovnaké kocky, osolíme a okoreníme. Do hrnca dáme masť a necháme ju poriadne rozohriať. Keď je masť horúca, pridáme nadrobno nakrájanú cibuľku a smažíme dozlatista. Pridáme trochu červenej papriky, premiešame a pridáme ochutené mäso. Prudko osmažíme, aby sa zatiahlo, následne prikryjeme pokrývkou a stíšime plameň. Smažíme, no pravidelne odkrývame a premiešavame. Podľa potreby prilievame vriacu vodu.

Pred dokončením jedla, keď je mäso mäkké dochutíme ostatnými koreninami, prípadne bylinkami podľa vlastnej chuti a zapracujeme Karička črievko (vytlačíme z obalu a poriadne premiešame). Vznikne krásne krémová a chutná omáčka k chutnému mäsu, ku ktorej sa výborne hodí knedlík, varené zemiaky, alebo obľúbené cestoviny.

---

Tento recept nám posielala: Zuzana z Čierneho Balogu

náročnosť: vysoká

čas: 90 minút

porcie: 4 - 6