

Šošovicové ragú

Na ragú potrebujeme:

šošovicu
rajčiakový pretlak
drvené rajčiaky
cibuľu
olej
soľ
bobkový list
celé čierne korenie
cesnak
kryštálový cukor
šošovicovú múku
maslo

Postup:

Šošovicu preberieme, umyjeme a varíme. Časť šošovice môžeme zameniť za červenú šošovicu, ktorú si uvaríme samostatne.

Na časti oleja si speníme cibuľu, zalejeme vývarom z korenín a cesnaku, pridáme šošovicu, dolejeme vodou a varíme. Na zvyšnom oleji speníme rajčiakový pretlak s drvenými rajčiakmi a vlejeme do polomäkkej šošovice.

Varíme do mäkka, zahustíme nasucho opraženou múkou, dochutíme soľou a cukrom. Pridáme červenú šošovicu a spolu prevaríme.

Zjemníme maslom.

Podávame s vareným vajíčkom a chlebom.

Šošovicové ragú môžeme podávať ako prílohu k pečenému mäsu, karbonátku, alebo pečenému kuraciemu stehnu.