



Kůzlečí ragú s výběrovou anglickou slaninou Schneider

Ingredience:

1,5 kg kůzlečí plece s kostí
300 g kořenová zelenina
1 ks větší cibule
100 g anglická výběrová slanina
3 stroužky česneku
50 g medvědí česnek
1 snítka rozmarýnu
1 snítka tymiánu
250 ml drůbeží vývar
500 ml červené víno
2 ks jarní cibulka
200 ml smetana
50 g máslo
20 ml olivový olej

Postup:

Na olivovém oleji si opečeme kůzlečí plec, kterou jsme předem osolili a opepřili. Plec vyndáme a přidáme výběrovou anglickou slaninu, orestujeme, přidáme kořenovou zeleninu a uděláme tmavý základ. Vložíme opečené maso, rozmarýn, tymián a medvědí česnek. Zalijeme vývarem a červeným vínem. Přikryjeme alobalem a pečeme v troubě při 140°C dokud maso neodpadává od kosti. Pak maso vyndáme a obereme od kostí. Šťávu svaříme. Zjemníme smetanou, máslem a zredukujeme. Dochutíme podle potřeby. Obrané maso vložíme zpět do hotové omáčky a nakonec posypeme nakrájenou jarní cibulkou. Podáváme s bramborovou kaší.

