

## Wołowe ragout na czerwonym winie



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udziec wołowy</b>	600 g (bez kości)
<b>pieczarki</b>	300 g
<b>piernik</b>	40 g (utarty)
<b>przyprawa do piernika</b>	4 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>marchew</b>	1 szt. (mała)
<b>seler</b>	1/4 szt. (małego)
<b>żurawina</b>	2 łyżki
<b>powidła śliwkowe</b>	1 łyżka
<b>cukier brązowy</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>wino czerwone</b>	200 ml
<b>sok z cytryny</b>	1/2 szt.
<b>woda</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyj pieczarki, opłucz je i rozłóż wzdłuż. Pokrój mięso w kostkę. Umieść w patelni  $\frac{3}{4}$  l wody, posól, dodaj utarty piernik z przyprawą do piernika i doprowadź do wrzenia. Wrzuc pokrojone mięso, gotuj przez ok. 10 minut i potem wyjmij, dodaj pieczarki do rosółu, gotuj przez ok. 10 minut. Następnie wyciągnij je i odłóż na bok.

- KROK 2 Podgrzej olej w naczyniu, dodaj pokrojone warzywa, duś, posyp cukrem i kiedy zacznie się karmelizować, dodaj obraną i pokrojoną cebulę. Smaż aż się przyrumieni. Włóż mięso i pieczarki do przygotowanego naczynia z warzywami, skrop sokiem z cytryny, dodaj kawałek obranej cytryny i dopraw tymiankiem. Polej mięso i pieczarki rosołem i czerwonym winem.
- KROK 3 Gotuj pod przykrywką na małym ogniu ok. 2 godzin, mieszając od czasu do czasu, w razie potrzeby podlej wodą. Dodaj goździki i sok z żurawiny. Gdy mięso jest już prawie miękkie odbierz trochę sosu i rozpuść sos z utartym imbirem i powidłami śliwkowymi. Dodaj do mięsa i zagotuj i ewentualnie dopraw do smaku solą i pieprzem.
- KROK 4 Podawać z gnocchi.