Jehněčí ragú se zeleninou a zakysanou smetanou

Makro epicure

Ingredience

- 400 g jehněčího masa
- mrkev — 1
- 1 řapíkatý celer
- šalotka — 3
- sůl, bílý pepř
- muškátový oříšek
- máslo
- bílé víno
- listová petrželka
- žloutek — 1
- smetana zakysaná — 2 lžíce
- vývar

Postup

Na másle necháme zesklovatět nakrájenou šalotku, přidáme na kostky nakrájenou mrkev a řapíkatý celer. Zastříkneme vínem a necháme skoro všechnu tekutinu odpařit. Vložíme osolené a bílým pepřem okořeněné maso nakrájené ne cca 2 cm kousky. Zalijeme vývarem jen do výšky ¾ masa, přihodíme stonky zelené petrželky, přiklopíme pokličkou a pomalu dusíme doměkka. Poté zmírníme plamen a dohotovíme omáčku. V zakysané smetaně rozmícháme žloutek a opatrně je vmícháme do mírně vychladlé omáčky. Už nevaříme, aby se smetana se žloutkem nesrazily. Ragú doplníme listy nasekané petrželky a podáváme.

Zdroj: cilka.eu