



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Hlívkové ragú s jarní zeleninou a kroupy

Kačí • Praha • 2025-04-05

Jarní variace na kroupového Kubu. Zní to jak z Imperiálu, ale je to jednoduchá a nadupaná rychlovka. A to se počítá.

Ingredience

- 1 větší mrkev
- 1/2 středně velkého fenyklu / Stonek řapíkatého celeru
- 1/2 větší kedlubny
- 1 balení hlívy
- 1 balení hlívy královské (jiné houby)
- 2 vrchovaté lžice LSD
- 0,5 l vývaru/vody
- 1 lžice jablečného octa
- 2 lžičky hrubozrnné hořčice Malle
- 2 lžičky mletého kmínu
- 2 stonky čerstvého tymiánu
- 1/2 lžičky červené papriky
- 2 lžice másla
- hladká mouka na zaprášení
- kroupy
- sůl, pepř
- čerstvá petržel

Postup

1. Nakrájíme hlívu na malé kousky a v hlubší pánvi na troše oleje opečeme spolu se lžičkou kmínu. Odložíme stranou.
2. Zeleninu nakrájíme na kostičky 1x1 cm, na pánvi rozpustíme 2 lžice másla, zeleninu trochu osolíme a 3 minuty opékáme, posypeme LSD a zaprášíme moukou, ještě chvíli restujeme a zalijeme vývarem/vodou.
3. Osolíme, přidáme kmín, papriku, tymián bez stonků.
4. Do pánve vrátíme osmažené houby, přiklopíme pokličkou a necháme na mírném ohni bublat cca 20 minut.
5. Přidáme 2 lžičky hrubozrnné hořčice, promícháme, dochutíme a máme hotovo.
6. Podáváme s kroupy připravenými podle návodu na obalu.



[Newer](#)

[Older](#)

2025-06-16

Chilli sin carne

2024-12-26

Tahini pečené zelí