

# Ragú z krůtího masa

Počet porcí: 10 dětských



## Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
krůtí prsa	g	500
cibule	g	200
žampiony	g	250
drůbeží vývar	ml	200
hrášek	g	200
smetana na vaření	g	250
hladká mouka	g	80
citrón	ks	0,25
sůl, pepř mletý		
muškátový oříšek		

## Technologický postup

Omyté maso nakrájíme na kostky, osolíme a promícháme. Na rozeřtém oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme krůtí maso a opékáme. Opepříme, podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Potom přidáme očištěné nakrájené žampiony, hrášek, okořeníme špetkou nastrohaného muškátového oříšku, podle potřeby podlijeme vodou a dusíme doměkka. Ve smetaně rozmícháme hladkou mouku, vlijeme ji do masa a za stálého míchání krátce povaříme. Před podáváním ochutíme šťávou z citrónu.

Podáváme s dušenou rýží, těstovinami, vařenými či opékanými brambory