# Hovězí ragů s olivami

**Počet porcí:** 4
**Doba přípravy:** 40 minut

## Postup přípravy

Hovězí kýtu nakrájíme na kousky, oloupanou cibuli a česnek nadrobno, mrkev a olivy na kolečka.
V pánvi vhodné do trouby opečeme na oleji cibuli s česnekem. Vsypeme maso, posypeme drceným kmínem, přidáme bobkový list a opečeme ze všech stran. Vmícháme mrkev a olivy. Podlijeme rajčaty, vínem a vývarem. Osolíme, opepříme, okořeníme bazalkou, přiklopíme a pečeme na 160°C 2–2,5 hodiny doměkka. Občas promícháme.
Ragú podáváme s rýží.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Svatovavřinecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 100 g
- **Olivy zelené** - 190 g
- **Hovězí zadní** - 600 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 390 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE