

Ragú z králičího masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme nahrubo cibuli, na které opečeme kostičky nakrájeného králičího masa, osolíme, podlijeme vodou a podusíme. Zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě a provaříme. Do hotové omáčky přidáme uvařený hrášek s květákem a prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Květák** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Králičí kýta** - 320 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 40 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

