

Torti s poctivým ragú

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci s těžším dnem rozpálíme olej, na něm opečeme ze všech stran maso (vepřový krk s kostí) tak, aby se zatáhlo a správně zhnědlo. Poté ho vyndáme z hrnce. Na oleji opečeme nádherně dozlatova cibuli. Přilijeme dobré suché víno, chvíli povaříme, aby se z něj odpařil alkohol. Pak vmícháme rajčata a passatu, přidáme zpátky maso a na mírném plameni vaříme minimálně 1,5 hodiny tak, aby maso změklo. Je-li to nutné, přilíváme průběžně trochu vody. Křehké rozpadající se maso obereme z kostí, dáme ho zpět do omáčky, vmícháme čerstvé bazalkové lístky. Vše podle vlastní chuti osolíme a opepříme. Uvařené těstoviny vmícháme do omáčky. Vše na talíři posypeme parmezánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Vepřová krkovice** - 500 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 40 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

