



Recepty, které máme rádi

Tým řízení věřitelských rizik doporučuje:

Jehněčí ragú

1 kg jehněčího hrudí, 300 g cibule, 1 lžíce mouky, 100 g olivového oleje, sůl, lžička skořice, špetka šafránu, špetka papriky, 150 g švestek.

Maso nakrájejte na kousky, osolte a opečte na oleji. Přidejte nakrájenou cibuli, osmahněte, zasypte moukou, ještě chvilku opékejte a podlívajte vodou. Dusíte jako ragú. Když maso změkne, přidejte koření. Půl hodiny před podáváním přidejte vypeckované čerstvé nebo sušené švestky. Jako příloha je vhodná rýže.

Zašlete recept a **VYHRAJTE** kuchyňské vybavení za **20 000 Kč!**
Soutěžte na www.receptynamiru.cz