

Ragú z divočáka na černém pivu se žampiony

- 20. září 2020
- Kategorie: [Speciality ze zvěřiny](#)
- [Přidat nový komentář](#)

6 porcí

900 g plece z divočáka bez kosti, 500 ml černého piva, 350 ml zvěřinového vývaru, 300 g čerstvých žampionů s malými hlavičkami, 1 větší šalotka, 50 g slaniny, vrchovatá lžička sádla, 2 lžičky švestkových povidel, 3 lžičky strouhaného perníku, nahrubo drcené zvěřinové koření, sůl, kadeřavá petrželka



Důkladně odblaněnou, omytou a osušenou plec z divočáka nakrájíme na větší kostky, vložíme do misky, osolíme, posypeme zvěřinovým kořením a rukou promícháme. V kastrolu se silným dnem rozpustíme sádlo, vhodíme nadrobno nakrájenou slaninu, necháme zesklivatět, přidáme nadrobno nakrájenou šalotku a krátce orestujeme. K tomuto základu přidáme nakrájenou zvěřinu, dobře ze všech stran orestujeme, vhodíme na půlky nakrájené žampiony, promícháme, podlijeme pivem a vývarem, zakryjeme poklicí, vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a dusíme asi 1,5 hodiny doměkka. Kastrol s měkkou zvěřinou přendáme na sporák. Do většího plecháčku dáme povidla a strouhaný perník, zalijeme 200 ml horké vody, metličkou prošleháme, vlijeme ke zvěřině, zvolna promícháme a krátce povaříme.

Podáváme s houskovým knedlíkem, porce ragú posypeme nasekanou petrželkou.