

Králičí ragú s noky a sýrem z farmy

Položka	množství	jednotka
Králičí ragú základ 1 kg	0,1	kg
Bramborové těsto na noky základ 1 kg	0,15	kg
Farmářský sýr	0,01	kg

Králičí ragú základ 1 kg	množství	jednotka
Bazalka	0,01	kg
Králičí maso bez kosti	0,4	kg
Tymián	0,0016	kg
Celer bulva loupaný bio	0,07	kg
Cibule loupaná bio	0,1	kg
Cukr krupice	0,009	kg
Česnek loupaný bio	0,01	kg
Mrkev loupaná bio	0,09	kg
Olej olivový	0,046	kg
Rajčata drcená	0,24	kg
Dvojitý rajčatový protlak bio	0,032	kg
Sůl	0,0084	kg
Vývar kuřecí	0,1	kg

Pracovní postup:

Na olivovém oleji zpěníme nakrájenou cibuli, poté přidáme na drobné kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a společně restujeme do zlatavé barvy a přidáme česnek a mleté králičí maso. Společně opět pořádně zarestujeme, přidáme protlak, cukr, nasekaný tymián a krátce ještě restujeme.

Dochutíme solí, podlijeme vývarem, drcenými rajčaty a pozvolna vše dusíme, dokud není maso měkké.

Do ragú na závěr vmícháme nasekanou bazalku a dle potřeby dochutíme solí a cukrem. Hotové ragú mícháme s uvařenými noky, sypeme sýrem a případně zdobíme ještě lístky bazalky.



Bramborové těsto na noky základ 1 kg

	množství	jednotka	poznámky
Brambory vařené ve slupce bio	0,9	kg	hmotnost neoloupaných
Mouka hrubá bio	0,12	kg	
Krupice	0,04	kg	
Vejce z volného výběhu	1	ks	
Sůl	0,007	kg	

Pracovní postup:

Vychladlé a oloupané brambory pomeleme na jemno, smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme kompaktní těsto. Z těsta vyvalujeme hady a pomocí cukrářské karty sekáme malé noky, které vaříme ve vroucí osolené vodě nebo v konvektomatu na páru cca 10 minut.

**TIP ŠÉFKUCHAŘE:**

Ragú se hodí podávat také s těstovinami. Doporučuji dlouhé, které mají děti nejraději. Zkusit můžete také tarhoňu.

