

Ragu od vrganja

Za dvije osobe:



300 g friških vrganja
2 EL senfa
200 g crvenog luka
½ L govedske juhe(kocka)
2 EL vrhnja
margarina po potrebi

Od začina potrebno nam je:



1 TL sušenog mažurana
1 TL sušenog ružmarina
1 TL sušenog timijana
1 TL sušenog estragona
½ TL svježe mljevenog papra
2 EL sjeckanog svježeg peršuna



U avan ubacimo: mažuran, timijan, ružmarin i estragon te sve istučemo u fini prah, prosijemo kroz sito.
Nemate li mogućnosti za ovo, uzmite po ½ TL praha od svakog začina.

U tavi rastopimo toliko margarina da pokrije dno, lagano ugrijavamo da margarin ne posmeđi. Dodamo sito isjeckani luk i popržimo opet pazeći da margarin ne zagori, toliko dok luk nepostane zlato-smeđi.



Dodamo senf i sve na laganoj vatri prodinstamo, tako dugo dok osjećamo miris kiseline iz senfa.

Kada se senf prodinstao dodamo vrganje promječajte te dodajte začine. Opet promješamo i prodinstamo (vrganjima kao i drugim gljivama ne treba puno), podlijemo govedskom juhom, kratko reduciramo tekućinu.



Umješajte vrnje i samo kratko prodinstajte (1min), posolimo po okusu skroz na kraju. Ne solite gljive pre rano jer tada puste vodu i postanu mljackave.

Kad je jelo spremno za serviranje umješajte sjeckani peršun. Jelo servirajte sa tjesteninom, recimo tagliatelle.



Dobar tek!!

Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]