

Ragu od zečevine

Autor: Andrej



Ragu od zečevine

Sastojci

1,2 kg zamrznute zečevine

1,2 kg sitnih mladih krumpira

6 dag tankih dimljenih kobasica

60 dag luka

10 dag dimljene slanine

3 režnja češnjaka

60 dag rajčica

1 lovorov list

2 peršinove grančice

1 grančicu ružmarina

1 paprika

2 klinčića

1 dl ulja

3 dl bijelog vina

sol i papar

Način pripreme

Odmrznite zečevinu.

Ogulite krumpire, oljuštite i nasjeckajte češnjak i luk.

Opranu papriku i slaninu narežite na rezance, a rajčice i kobasice na ploškice.

Sve poslažite u posudu s poklopcem koji dobro brtvi ili u lim.

Prelijte vinom i uljem, dodajte sve začine i začinsko bilje.

Kad provri, poklopite i kuhajte na štednjaku 40 minuta ili u pećnici najviše 1 sat.

Ostale napomene

Dobar tek!

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	



Ragu od zečevine

<http://gastroistra.com>

Proteini		Karbohidrati	
----------	--	--------------	--