



## Говедско Рагу

Говедско Рагу е рецепт за кој знаеме дека го готвите многупати. Како и сите добри зимски манџи, рагуто бара време, љубов и внимание за да го добие својот волшебен вкус. Но, многу е лесно и ќе уживате да го правите кога на ручек ќе ви дојдат пријателите или роднините.



### Состојки:

- 250 грама говедско месо
- 100 грама сланина
- една конзерва исечкани домати
- два моркова
- едно чешне лук
- три гранчиња целер
- еден праз
- две гранчиња рузмарин
- два лоровови листа
- 300 милилитри црвено вино
- вода
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте го лукот на крукчиња...

Потоа исечкајте ја сланината на коцки. Излупете ги морковите пред да го направите гарнир – букетот. Гарнир – букет е сноп тревки и зеленчуци врзани заедно кои и даваат вкус на манџата.

Земете ги морковите, целерот, празот, рузмаринот и лорововите листови и врзете ги со конец или ластиче. Ставете ги во рагуто додека се готви. Зеленчукот во овој момент ќе го извадиме, но на крајот ќе го вратиме во тавата.

Потоа исечкајте го говедското месо на парчиња. Најдобро е да земете постаро парче говедско месо кое е добро за подолго крчкање... коленица, образ или плешка највеќе би одговарале.

### Чекор 2

Испржете ги сланината и лукот во маслиново масло на среден оган. Желбата ни е да ослободиме дел од оние силни енергични вкусови во тавата пред во неа да го ставиме говедското месо. Потоа запржете го секое парче говедско месо да зарумени однадвор за соковите да се задржат внатре. Ставете го снопот зеленчуци и тревки во тавата.

Прелијте со црвено вино... ви препорачуваме полусуво вино.

Сега ги ставаме и исечканите домати – можете да ставите и свежи домати, но бојата и вкусот нема да бидат толку интензивни. Прелијте ја смесата со топла вода и ставете го капакот.



### Чекор 3

Крчкајте ја манџата на слаб оган два ипол до три часа. Овде ја користиме големата Делимано тава за сос. Совршена е за рецепт како што е овој...

### Чекор 4

Откако ќе завршите со готвењето, извадете го гарнир – букетот и ставете ги парчињата говедско месо во чинија. Потрудете се да ги соберете сите парчиња..

Земете две вилушки и почнете да го резделувате говедското... Треба да биде многу меко по долгото крчкање во црвеното вино и соковите од зеленчукот...

Потоа извадете ги морковите, празот и целерот од букетот, и исечкајте ги... ставете ги рузмаринот и лоровите листови на страна, нема повеќе да ни требаат. Зеленчукот вратете го во рагуто.

### Чекор 5

Време е за сервирање: Го сервираме рагуто на едноставна основа од њоки.. прелијте го сосот и спремни сте за јадење.

### Совет

Говедско Рагу може да се сервира со секакви прилози, вклучувајќи паста, ориз и палента, но зошто да не го пробате одделно како обична супа? ПОЛНО е со хранливи состојки и вкусови и душата ќе ви заигра кога ќе седнете да уживате во ова јадење сред зима.

### Користени производи:



Тава со рачки



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)