

Zeleninové ragú

<https://www.varimesmarcelou.cz/zeleninove-ragu>

Zeleninové ragú je výborná příloha k rybám, kuřecím či krůtím plátkům nebo k plátkům z vepřové pečeně. Zeleninové ragú je také výborné jen s opečeným toastem či topinkou. A pokud vynecháte slaninu a špek, pak je to skvělé vegetariánské jídlo.

Na 4 porce zeleninového ragú budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžící olivového oleje
- 50 g [uzeného špeku](#) nakrájeného na kostičky
- 50 g libovější slaniny nakrájené na kostičky
- 1 středně velkou [cibuli](#) nakrájenou na kostičky
- 1 stroužek česneku jen rozmáčkнутý
- 100 g mladé cukety nakrájené na kostičky
- 200 g oloupaných a rozdrčených rajčat (lze použít ty z konzervy)
- 250 ml [rajčatové passaty](#)
- 2 hrsti uvařených [fazolových lusků](#), nakrájených na centimetrové kousky
- 1 polévkovou lžící nastrouhaného čedaru
- Hrst nasekané [petrželky](#) na dozdobení
- Sůl

Postup přípravy zeleninového ragú

Do horké pánve nalijeme 1 polévkovou lžící olivového oleje, přidáme kostičky [uzeného špeku](#), slaniny a zamícháme. Když se kostičky začnou smažit, přihodíme nakrájenou [cibuli](#) a rozmáčkнутý česnek.

Směs restujeme a promícháváme přibližně 5 minut. [Cibule](#) nesmí začít hnědnout. K osmažené cibulce přisypeme kostičky cukety. Rozmáčkнутý česnek odstraníme, protože do směsi už předal část svého aroma. Cuketu lehce posolíme a zasmažíme ji přibližně 3 minuty.



Směs v pánvi zalijeme [passatou](#) a rozmačkanými rajčaty. Pokud nemáte čerstvá rajčata a [passatu](#), klidně použijte rajčata nakládaná v konzervě (400 g). V tomto případě ale rajčata rozmačkejte třeba mačkačem na [brambory](#).

Promíchejte a zeleninové [ragú](#) povařte na mírném ohni 10 minut. Pak pánev odstavte.

Do horkého pokrmu vmíchejte uvařené [fazolové lusky](#) a nastrouhaný sýr. Sýr čedar se dobře rozpouští a netáhne se za vidličkou.



Pokrm promícháme a ochutnáme, zda je dost slaný. V opačném případě přidáme trochu soli.

Podáváme ozdobené nasekanou [petrželkou](#). Já jsem zeleninové [ragú](#) podávala s grilovanou treskou a toastem. Byla to výborná a lehká večeře.