

Ragú polievka s estragónom a so syrovými haluškami

Potrebuje

- - 1 cibuľa
- - 150 g kuracie prsia
- - 2 mrkvy
- - 3 zemiaky
- - 5 šampiňónov
- - hrášok
- - kukurica
- - olivový olej
- - estragón
- - soľ, mleté biele korenie
- - 200 ml smotana na šľahanie, voda
- - citrónová šťava
- - polohrubá múka
- - 1/2 Karička v črievku
- - 1 vajíčko

Postup

Kuracie prsia, mrkvu, šampiňóny a zemiaky pokrájame na malé kúsky. Cibuľu pokrájame a opražíme na olivovom oleji, pridáme kuracie mäsko, soľ, koreniny, mrkvu, zemiaky, šampiňóny potom pridáme vodu a dusíme pod pokrývkou. Ak sú suroviny mäkké, pridáme kukuricu, hrášok a nadrobno nakrájaný čerstvý estragón. Pripravíme si halušky: Karičku a vajíčko zmiešame s múkou. Cesto dochutíme soľou a korením. Cesto nahádzeme do vriacej polievky. Ak sú všetky ingrediencie mäkké, pridáme smotanu zmiešanú s lyžicou polohrubej múky a citrónovú šťavu.

Tento recept nám posielala: Gizela zo Žihárcu
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 5