

Vegetariánské ragú z hub a tmavého piva

Celkový čas vaření **45 min.** 15 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

250 g	žampionů
2	mrkve
3 polévkové lžíce	olivového oleje
2	snítky tymiánu
1 čajová lžička	čerstvě mletého černého pepře
100 ml	tmavého piva
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přírozně fermentovaná</u> <u>tekuté ochucovadlo</u>
200 ml	zeleninového vývaru
50 ml	smetany ke šlehání
300 g	brambor

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

250 g žampionů - **2** mrkve - **2 polévkové lžíce** olivového oleje - **2** snítky tymiánu - **1 čajová lžička** čerstvě mletého černého pepře
Mrkev oloupejte a nakrájejte na plátky. Žampiony očistěte a rozkrojte napůl. V hrnci je orestujte na olivovém oleji, poté přidejte tymián a pepř.

Krok 2

300 g brambor - **1 polévková lžíce** olivového oleje - **100 ml** tmavého piva - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přírozně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **200 ml** zeleninového vývaru - **50 ml** smetany ke šlehání
Brambory oloupejte, nakrájejte na menší kousky a promíchejte s olivovým olejem. Pečte při 200 °C asi 30 minut, dokud nezezlátnou a nezměknou. Mezitím do hrnce z kroku 1 přilijte pivo, poté Sójovou omáčku Kikkoman a nechte pár minut zredukovat. Nakonec přilijte vývar a smetanu, přikryjte a vařte na mírném ohni asi 10 minut. Podávejte s pečenými brambory.