

Aszalt szilvás füstöltcsülök-ragu



Hozzávalók:

1 közepes nagyságú vöröshagyma, 3-4 evőkanál olaj, 50 dkg kicsontozott főtt, füstölt csülök, 1-2 kiskanál kristálycukor, só, csipetnyi őrölt fekete bors, 0,5 dl zamatos fehérbor, 2,5 dl főzőtejszín, 1 kiskanál finomliszt, 15 dkg kimagozott aszalt szilva

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, majd egy nagyobb serpenyőben, a kissé megforrósított olajon, kis lángon 6-8 perc alatt megfonnyasztjuk.
2. Közben a főtt füstölt csülköt 2 centis kockákra vágjuk. A hagymához adjuk, keverve-rázogatva kissé megpirítjuk, a cukorral ízesítjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk.
3. A bort a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, a szilvás csülökhöz öntjük. Éppen csak 3 percig forraljuk, ezalatt a leve mártásszerűen besűrűsödik és nem marad benne tovakodóan a bor íze sem.
4. Az aszalt szilvát félbevágjuk, a húshoz adjuk. Ne főzzük sokáig, mert a szilva hamar szétmehet benne.
5. Párolt rizs illik köretnek hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag (köret nélkül): 625 kcal