



*Kozíčková*

### **Zadělávané vepřové gratinované s kozím sýrem**

Libové vepřové maso s mrkví, a k tomu ještě zadělávané a navrch gratinované, je fantastické. Jeho výtečnou chuť můžeme navíc podtrhnout sklenkou jiskrného vína!

6 PORCÍ  
PŘÍPRAVA 20 MINUT  
VAŘENÍ 40 MINUT  
ZAPÉKÁNÍ 5 MINUT

- 500g vepřové kýty
- 1 velká cibule
- 3 karotky
- 1 řapík řapíkatého celeru
- 200g hrášku
- olej
- 400 ml masového nebo zeleninového vývaru
- 4 lžičky francouzského másla (30g másla a vrchovatá lžice mouky)
- sůl
- muškátový květ
- snítka tymiánu
- 100 ml smetany
- 200g kozího sýra
- petrželka

Maso nakrájíme na kostky velké asi 3 x 3 cm, cibuli na kostičky, mrkev a celer na plátky. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli dosklovata, na ní zarestujeme maso a přidáme mrkev, podlijeme vývarem a dusíme téměř doměkka.

Mezitím si připravíme francouzské máslo – máslo utřeme s moukou a uchováme v lednici.

K masu přidáme určené množství francouzského másla, řapíkatý celer a hrášek, osolíme, ochutíme muškátovým květem, tymiánem, podlijeme smetanou a ještě 10 minut povaříme.

Ragú přendáme do zapékacích jednorpcových misek, pokryjeme plátky kozího sýra a nasekanou petrželkou a v troubě zapečeme svrchu (gratinujeme) při maximální teplotě dozlatova.

