**Hovězí ragú se zeleninou**

Hovězí maso zadní 1000 g

Cibule 250 g

Olej

Česnek

Celer 300 g

Sůl

Bobkový list

Jalovec

Nové koření

Tymián

Rajčata sterilovaná drcená 200 g

Mrkev 350 g

Citronová kůra

Maso omyjeme a nakrájíme na nudličky. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na oleji, přidáme maso, prolisovaný česnek, nahrubo nastrouhaný celer a dochutíme solí. Bobkový list, jalovec, nové koření a tymián zalijeme vodou a povaříme. Výluh scedíme, zalijeme jím masovou směs a dusíme. Asi 10 – 15 minut před dokončením přidáme drcená rajčata a mrkev nakrájenou na kostičky. Dochutíme citronovou kůrou a podle potřeby ještě dosolíme.

Doporučená příloha: bramborová kaše