

Kačacie ragú

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 100 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Predhrejeme rúru na 180 °C. Vo veľkom hrnci rozpálime trochu oleja, na ktorom orestujeme cibuľku. Pridáme kocky mrkvy a zeleru, krátko opäť restujeme a nakoniec pridáme kačacie štvrtiny. Restujeme podľa možností, aby sa nám mäso zatiahlo. Hrnec stiahneme z platne, pridáme olúpané paradajky, zalejeme vínom a vývarom. Osolíme, okoreníme a pridáme tymian. Hrnec zakryjeme pokrievkou a vložíme do rúry. Necháme variť cca 90 minút (kým nie je mäso celkom uvarené), minimálne raz premiešame. Potom z hrnca vyberieme kačacie štvrtiny, mäso oberieme a vrátime späť do hrnca. Zamiešame a podávame.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 120 g
- **Cibuľa voľná** - 200 g
- **Paradajky** - 400 g
- **Zeler** - 120 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Kačica mladá bez drobov** - 600 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 4 g
- **Slepačí bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

