



Pyszne ragu z kaczki

Ragu palce lizać

 Czas na High: 3-4

 Czas na Low: 6-7

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 łyżka oleju roślinnego
- 4 uda kaczki
- 2 czerwone cebule, pokrojone w kostkę
- 1 łodyga selera naciowego, drobno posiekanego
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1-2 łyżeczki cynamonu do smaku
- 250 ml czerwonego wina
- 800 g posiekanych pomidorów z puszkii
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka cukru
- 100 ml bulionu z kurczaka
- 3 gałązki rozmarynu - liście obrane i posiekane
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki mleka
- 600 g makaronu pappardelle
-



Wykonanie:

Rozgrzej olej na patelni lub w misie wolnowaru Crock-Pot Saute. Dodaj kaczkę, zrumień ją z każdej strony, zdejmij z patelni i odstaw.

W tym samym naczyniu podsmaż cebulę i selera. Smaż na średnim ogniu 5 minut, następnie dodaj czosnek i cynamon, jeśli lubisz.

Dolej wino i podsmaż w wysokiej temperaturze. Kiedy alkohol odparuje, dodaj pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, bulion, zioła i przyprawy, dobrze wymieszaj, zdejmij z ognia.

Wszystkie składniki razem z udkami włóż do misy wolnowaru Crock-Pot i gotuj na poziomie HIGH przez 3-4 godziny lub na poziomie LOW przez 6-7 godzin.

Po upływie czasu ostrożnie wyjmij udka, usuń kości i zbędny tłuszcz. Dodaj 2 łyżki mleka i rozdrobnione widelcem mięso z kaczki z powrotem do misy. Wymieszaj. Dopraw, jeśli potrzebujesz.

Gotuj makaron zgodnie z instrukcją z opakowania. Podaj kaczkę ragu na makaronie, obficie posyp parmezanem i posiekaną natką pietruszki.