




RAGOUT Z KACZKI

Danie kuchni francuskiej.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 7H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 łyżka oleju roślinnego
- 4 udka kaczki ze skórą i kośćmi
- 2 czerwone cebule pokrojone w kostkę
- 2 łodygi selera, drobno posiekane
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1-2 łyżeczki cynamonu do smaku
- 250 ml czerwonego wina
- 2 puszki posiekanych pomidorów 400 g
- 1 czubata łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka bulionu
- 100 ml wody lub 1 szklanka bulionu drobiowego
- 3 gałązki rozmarynu, posiekane
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki mleka
- 600 g Makaron Pappardelle
- Parmezan, do podania,
-



Wykonanie:

Podgrzej oliwę z garścią posiekanej pietruszki na patelni lub w garnku. Dodaj udka z kaczki i smaż ze wszystkich stron przez 5 minut. Wyjmij składniki z garnka lub patelni i odstaw dodaj cebulę i seler na patelnię. Smaż na średnim ogniu przez 5 minut, w razie potrzeby dodaj czosnek i cynamon, dodaj wino i gotuj na wolnym ogniu na HIGH.

Gdy alkohol wyparuje, dodaj pomidory, koncentrat pomidorowy, cukier, wywar drobiowy, zioła i przyprawy. Dobrze wymieszaj i zdejmij z ognia. Umieścić udka kaczki i sos w garnku i ustawić na maks. 3-4 godziny na HIGH lub przez 7 h na LOW. Pod koniec gotowania ostrożnie zdjąć udka kaczki, usunąć kości i tłuszcz, a następnie poszarpać mięso dwoma widelcami. Wlać mleko i oskubane mięso z powrotem do rondla i zamieszać. Dopraw do smaku.

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu i podawaj na nim ragout z kaczki, udekorowane dużą porcją parmezanu i odrobiną pietruszki.