Kachní ragú

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 110 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Předehřejeme troubu na 180°C. Ve velkém hrnci rozpálíme trochu oleje, na kterém orestujeme cibulku. Přidáme kostičky mrkve a celeru, krátce opět restujeme a nakonec přidáme kachní čtvrtky. Restujeme dle možností, aby se nám maso zatáhlo. Hrnec stáhneme z plotny, přidáme rajčata, zalijeme vínem a vývarem. Osolíme, opepříme a přidáme tymián. Hrnec zakryjeme pokličkou a vložíme do trouby. Necháme vařit cca 90 minut (dokud není maso zcela uvařené), minimálně jednou promícháme. Poté z hrnce vyjmeme kachní čtvrtky, maso obereme a vrátíme zpět do hrnce. Zamícháme a podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Mrkev** - 120 g
- **Celer** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Svatovavřinecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 500 g
- **Slepičí bujón** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Kachna** - 600 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE