Rigatoni s kachním ragů

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Kachní stehna 4 ks
- Šalotka 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Červené víno suché 160 ml
- Hovězí vývar 500 g
- Řajčatové pyré 80 ml
- Bobkové listy 2 ks
- Rigatoni těstoviny 300 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Petrželka hladkolistá 2 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 160 °C. Olej rozpalte ve velkém, nejlépe silnostěnném hrnci a pak na něm dozlatova ze všech stran opečte kachní stehna. Vyjměte je a do hrnce naopak vsypte šalotky a opékejte je 4 minuty dohněda. Přidejte česnek, víno, vývar, rajčatové pyré, bobkové listy a

promíchejte.

Do hrnce vraťte maso a přiklopené dejte dusit na 1,5 hodiny do trouby, aby maso zcela změklo a odpadávalo od kostí.

Hrnec vyndejte z trouby, obsah nechte zchladnout, vyjměte bobkové listy a vyhoďte je. Pak oberte maso od kostí, vraťte ho do hrnce a ragú prohřejte.

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente neboli na skus. Sceďte je, smíchejte s ragú, podle chuti dosolte, případně opepřete a podávejte posypané petrželkou.