

Račji ragu s testeninami paccheri

130–140 Min

Priprava

1. Pečico z ventilacijo segrejte na 170 °C. Čebulo, korenje, zeleno in česen drobno sesekljajte v multipraktiku ali sekljalniku. Račja bedra rahlo začinite s soljo in poprom.
2. V večji posodi segrejte oljčno olje in dodajte račja bedra. Na vsaki strani jih pecite približno 2–3 minute, da lepo porjavijo. Nato jih vzemite iz posode in odložite.
3. V isto posodo dodajte sesekljano zelenjavo in žličko soli. Na srednje močnem ognju pražite približno 10 minut, da se zelenjava zmehča, vendar ne porjavi.
4. Dodajte paradižnikov koncentrat, cimetovo palčko, lovorova lista, papriko in vino. Pustite, da vino približno minuto rahlo vre, nato dodajte sesekljane paradižnike in piščančjo jušno osnovo. Zavrite, zmanjšajte temperaturo in kuhajte še 5 minut. Nato odstavite z ognja.
5. Račja bedra položite v pekač in jih prelijte s pripravljeno omako. Pekač tesno pokrijte z aluminijasto folijo ali pokrovom in pecite približno uro in pol, dokler meso ni povsem mehko. Bedra s prijemalkami prestavite na krožnik in jih pustite, da se nekoliko ohladijo.
6. Ko se meso dovolj ohladi, odstranite kožo in jo drobno sesekljajte. Meso natrgajte na manjše koščke ter ga skupaj s kožo vrnite v omako. Dobro premešajte. V večjem loncu zavrite osoljeno vodo in testenine paccheri skuhajte po navodilih na embalaži. Odcedite jih, zmešajte z omako ter postrezite s hrustljavimi listi žajblja in parmezanom.

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1	Čebula (160 g)
2	Korenčka (140 g)
2 stebli	Zelene (120 g)
2 stroka	Česna
2 žlici	Oljčnega olja
1 žlica	Paradižnikovega koncentrata
1 palčka	Cimet celi
2 kosa	Lovorjevi listi
1 žlička	Paprika sladka
150 ml	Rdečega vina
0.5 pločevinka	Sesekljanih paradižnikov (200 g)
300 ml	Piščančje jušne osnove
4	Račja bedra (stegno in krača)
	Sol in poper
500 g	Paccheri testenin