

Ragu od patke s paccherima

130–140 Min

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 170 °C s uključenim ventilatorom. U sjeckalici ili multipraktiku usitnite luk, mrkvu, celer i češnjak. Pačje batke lagano posolite i popaprite.
2. U većem loncu zagrijte maslinovo ulje pa dodajte batke. Popržite ih oko 2–3 minute sa svake strane pa ih izvadite i stavite sa strane.
3. U lonac dodajte povrće i 1 žličicu soli. Pirjajte na srednje jakoj vatri 10 minuta dok povrće ne omekša, ali pazite da ne dobije boju.
4. Dodajte koncentrat rajčice, cimet, lovorove listove i vino. Pustite da vino kuha 1 minutu, a zatim dodajte rajčice i pileći temeljac. Zakuhajte, smanjite vatru i kuhajte na laganoj vatri 5 minuta. Maknite s vatre.
5. Pačje batke stavite u pekač te prelijte umakom. Čvrsto prekrijte aluminijskom folijom ili poklopcem pa pecite oko sat i pol, dok patka ne postane mekana. Pomoću hvataljki izvadite patku na tanjur i ostavite da se kratko ohladi.
6. Kada se dovoljno ohladi, skinite kožu s patke i sitno je nasjeckajte. Meso natrgajte na manje komade. Vratite kožu i meso u umak pa promiješajte. Zakuhajte lonac posoljene vode pa dodajte paccherе i kuhajte ih prema uputama na pakiranju. Ocijedite tjesteninu pa je pomiješajte s umakom i poslužite uz listiće hrskave kadulje i parmezan.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1	Glavica luka (160 g)
2	Mrkve (140 g)
2	Stabiljke celera (120 g)
2	Češnja češnjaka
2 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	Koncentrata rajčice
1 štapić	Cimet u kori
2 kom	Lovorov list cijeli
1 žličica	Paprika slatka delikatesna mljevena
150 ml	Crnog vina
0.5 konzerve	Sjeckanih rajčica (200 g)
300 ml	Pilećeg temeljca
4	Pačja bataka sa zabatkom
1 prstohvat	Papar i sol
500 g	Paccheri tjestenine