

RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

KANČÍ RAGŮ Z DIVOČÁKA

Toto robustní toskánské ragú z divočáka se vyznačuje bohatými chutěmi divočiny, s hlubokými tóny rajčat a kořeněným aroma jalovce. Jeho příprava je uměním, ve kterém se skloubí toskánské tradice a jemný dotek moderní kuchyně.

SUROVINY PRO 5 - 6 OSOB:

1,2 kg kančí plec (mletá)
0,4 kg salsiccia
0,5 kg cibule
0,3 kg řapíkatý celer
0,5 kg mrkev
3 stroužky česneku
1 velká lžíce rajského protlaku
0,4 l červeného vína
0,7 l pasaty nebo sekaná rajčata
0,6 l hovězího vývaru
Jalovec
Tagliatelle
Parmezán
Majoránka
Rozmarýn
Tymián
Olej
Sůl
Pepř



POSTUP:

Orestování masa: Mletou kančí plec orestujeme na rozehřátém oleji a přidáme salsiccia, kterou rozdrobíme vařečkou. Promícháme s kančím masem.

Příprava zeleniny: Nakrájíme cibuli, řapíkatý celer na proužky a mrkev na drobné kostičky. Restujeme je společně s česnekem a dochutíme sekanými bylinkami.

Kombinace a dušení: Vrátime maso do hrnce, přidáme rajský protlak, červené víno, passatu (nebo rajčata) a hovězí vývar. Přidáme jalovec a dusíme na mírném plameni.

Servírování: Podáváme s tagliatelle a nastrouhaným parmezánem.