



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## NOGA Z KACZKI Z JABŁKAMI I CZERWONYM WINEM



### SKŁADNIKI (4 PORCJE):

- 4 szt. nóg kaczych
- 500 ml wina czerwonego Porto
- 6 szt. jabłek typu szara reneta
- 2 szt. marchwi
- 1 szt. selera
- 1 szt. czosnku
- świeży rozmaryn
- oliwa

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Nogi kaczki oczyść, natrzyj czosnkiem, solą i pieprzem.

Marchew i seler pokrój w paski, dodaj rozgniecione ząbki czosnku, rozmaryn i dwa pokrojone w cząstki jabłka. Do warzyw dodaj nogi, skrop oliwą i zalej zredukowanym winem, odstaw w chłodne miejsce na 12 godzin.

Wyjmij kaczkę z marynaty, wysusz i obsmaż na patelni. Na dno gęsiarki wyłóż odcedzone warzywa z marynaty, ułóż kaczkę, całość podlej winem i piecz pod przykryciem w 120°C przez 1,5 h (co jakiś czas polewaj kaczkę powstałym sosem).

Po upływie czasu, ściągnij przykrywkę, dołóż resztę jabłek i piecz przez około 30 minut w temperaturze 180°C.

Przed podaniem z nóg kaczki usuń kości udowe.