

There are no translations available.



POTREBNO: za 4 osobe

- 2 x prsa divlje patke
- 4 glavice luka ljutike
- 4 dag šećera
- 0,8 dl svijetloga vinskog octa
- 0,5 dl crnog vina
- 1 dl kokošije juhe
- 2 žlice ulja
- 25 g maslaca
- sol
- papar

NAČIN PRIPREME:

Prsa prepolovite pa ih ispržite na ulju. Posolite, popaprite, pospite 20 g šećera i stavite 5-10 minuta u pećnicu zagrijanu na 180 °C. Luk nasjeckajte i ispržite na masnoći od prženja pačetine. Pošećerite i pržite 5 minuta. Zalijte octom i pirjajte da napola ispari. Zalijte vinom i pirjajte 5 minuta.

Izvadite pečeno meso pa preostali sok dodajte umaku. Smrvite umak mikserom, vratite na štednjak i umiješajte maslac. Izmiješajte. Narežite pačetinu na tanke ploške, podijelite na zagrijane tanjure i ulijte sa strane umak. Kao prilog dodajte kuhani krumpir i rijetki džem od brusnica.