Pecena divlja patka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**divlje patke
- so i biber
- **1 čaša**vina
- **1 rukohvat**svežeg peršuna i timijana
- **2**krompira
- **6**šangarepa
- **1**kumara (sladak krompir)
- **2**cvekle
- **malo**bistre pilece supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

U tiganju prvo pecemo patke kratko s svih strana. Patke natrljamo solju i biberom, spolja i iznutra. Poredjamo u tepsiju povrce i sipamo maslinovo ulje preko svega.

U tiganju prvo pecemo patke kratko s svih strana. Patke natrljamo solju i biberom, spolja i iznutra. Poredjamo u tepsiju povrce i sipamo maslinovo ulje preko svega.

Savet

Sezona je lova. Tako da drugari iz tatine družine stalno nešto donesu. Ovoga puta dve divlje patke, koje su se odlino složile sa šargarpom raznih boja (bela, ljubišasta i ova nama svima poznat narandžasta). Još smo u tepsiju dodali divlje jabuke, svež peršun i timijan i bilo je zaista divno pojesti sve to.