

Rižoto od divlje patke, salata avokado i repa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 divlje patke
- 1 pomorandža secena na kriške
- nekoliko grancicaruzmarina
- krupna morska so

Za salatu:

- 1 veca repa
- 1 zreo avokado
- malo semenki
- balzamiko sirce (ja volim belo)

Za rižoto:

- 1 šoljaarborio ili sličnog pirinca
- 100 ml belog vina
- 1 lbistre pilece supe
- 50 g rendanog parmezana
- 20 g putera
- 100 g šumskih pecurki
- 1 mali iseckani crni luk

Priprema

Patku dobro osušimo kuhinjskim papirom spolja i iznutra. Nauljamo sa svake strane i pospemo sa krupnom morsom soli. Ja još u unutrašnjost stavim nekoliko kriški pomorandže i grancice ruzmaina.

U tempiju zatim bez masti stavimo iseceno povrce po želji. Stavimo žicu preko tempije i na nju stavimo patke. Mast koja bude kapala iz patke ce ispržiti povrce, koje ce vas iznenaditi ukusom. Rerna mora biti dobro zagrejana na 250 stepeni Celzija. Patku pecemo oko 30 minuta i, 10 minuta pre kraja okrenemo na žici *ne bacajte mast koja preostane kada je pecenje završeno. Iscedite i sacuvajte. Pržite u njoj na primer krompir, vrlo vrlo ukusno.

Dok se patka pece pipremimo rižoto. U dublji tiganj sipamo malo ulja i putera i zagrejemo. Uspemo crni luk i malo izdinstamo, sipamo pirinac i nekoliko minuta pržimo mešajuci. Sipamo belo vino. Ostavimo da se krčka nekoliko minuta, pa s vremena na vreme usipamo bistru pilecu supu. Posebno ispecemo pecurke. Istucamo malo morske soli i iscedimo pola limuna, pa time prelijemo pecurke i dodamo istovremeno kad i meso. Salata: Izrendamo repu, dodamo isecen avokado, zacinimo i pospemo semenkama.

Savet

Sezona je lova na divlje patke. Divlja patka je jedna od onih vrsta mesa, koje je zaista teško spremiti. Najlepše je kad je meso na gudima onako roze, ali želimo i da se otarasimo suvišne masti i pritom dobijemo lepu hrskavu kožicu. Probala sam na razne naine i bar meni ovaj deluje najbolje.