

Pecena patka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 patka
- 100 g suve slanine
- 100 g šampinjona
- 2 dl belog vina
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 1 šolja mleka
- 1 parce bajatog hleba
- 1 kašičica zacina
- peršunov list
- mleveni biber
- malo ulja ili masti
- so

Priprema

Patku ocistiti, oprati, posoliti i posuti zacinom. Parce hleba potopiti u mleko. Mesnatu sunu slaninu sitno iseci, staviti u tiganj, zagrejati, dodati sitno isecen crni luk i propržiti ga. Dodati isecenu iznutricu (džigericu, bubac i srce), i ocišcene isecene šampinjone, pa sve malo izdinstati. Skinuti sa vatre, dodati jaje, hleb oce?en od mleka, sitno iseckan peršunov list, soli i bibera po ukusu. Sve dobro izmešati, napuniti patku, zašiti koncem i staviti u podmazan pleh da se pece. U toku pecenja patku prelivati vinom da joj kožica lepo porumeni. Pecenu patku iseci na parcad, a nadev na kriške, složiti na tanjir i preliteri sokom u kome se pekla.