Pecena božicna patka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**patka
- **30 g**maslinovog ulja
- **50 g**maslaca
- **50 ml**mleka
- **2**mandarine
- **po ukusu**soli
- biber

Priprema

Patku oprati, posoliti je unutra i spolja dodati malo bibera i utrljati maslinovo ulje unutra i spolja. Jednu mandarinu dobro oprati, iseci je na cetvrtine i staviti unutar patke. Zagrejati rernu na 220 stepeni, patku prekriti folijom i peci je tako oko sat vremena. Skloniti foliju i preliti je mlekom, vratiti u rernu i nastaviti pecenje bez folije. Povremeno je prelivati sokom iz pleha. Pri kraju pecenja, kada je patka dobila vec zlatastu boju preliti je maslacem i isceenim sokom od jedne mandarine. Ponovo vratiti u rernu i peci još neko vreme sa povremenim prelivanjem sokom koji je otpustila.

Kada je patka reš pecena izneti je iz rerne i ostaviti da se malo prohladi. Secite parcice po vašem ukusu i poslužite uz prilog po vašoj želji, pirinac, krompir, kupus ili nešto od zeleniša.

Prelepog je ukusa i mirisa.

Savet