

Špikovana patka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**patke (1/2 patke)
- **malosoli**
- **100 g**dimljene mesnate slanine
- **3** **cešnjabelog** luka
- **200 g**masti

Priprema

Slaninu iseci na štapice. Beli luk ocistiti i iseci na štapice. Patku dobro posoliti i gusto našpikovati slaninom i belim lukom.

U tepsiju staviti mast i na mast patku. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci uz cesto podlivanje 90 min. Smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 30 minuta.

Savet

Divan stari recept prigodan za blagdane