

Pecena divlja patka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2divlje patke
- so i biber
- **1** cašavina
- **1 rukohvatsvežeg** peršuna i timijana
- 2krompira
- 6šangarepa
- 1kumara (sladak krompir)
- 2cvekle
- **malobistre** 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 odlično složile sa šargarpom raznih boja (bela, ljubičasta 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.