

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 grancicaru** zmarina
- krupna morska so

Za salatu:

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

Za rižoto:

- 1 šolja arborio ili slicnog pirinca
- 100 ml belog vina
- 1 l bistre pilece supe
- 50 grendanog 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 tepsiju zatim bez masti stavimo iseceno povrce po želji. Stavimo žicu preko tepsije 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 pečenje 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 krcka 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. Najepše je kad je meso na gudima onako roze, ali želimo i da se otarasimo suviše masti i pritom dobijemo lepu hrskavu kožicu. Probala sam na razne načine i bar meni ovaj deluje najbolje.