

Pecena božićna 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 četvrtine i staviti unutar patke. Zagrejati rernu na 220 stepeni, patku prekriti folijom i peci je tako oko sat vremena. Skloniti foliju i preliteri je mlekom, vratiti u rernu i nastaviti pečenje bez folije. Povremeno je prelivati sokom iz pleha. Pri kraju pečenja, kada je patka dobila već zlatastu boju preliteri je maslacem i isceđenim sokom od jedne mandarine. Ponovo vratiti u rernu i peci još neko vreme sa povremenim prelivanjem sokom koji je otpustila.

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

Prelepog je ukusa i mirisa.

Savet