

Pacije meso u crnom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **170** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kompacijih le?a i grudi
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **4** cenabelog luka
- **5** kašikadark soy sauce
- **2** kašiciceljutog sosa sa kikirikijem ili ljute aleve
- **1/2** cašecrnog vina
- **2** kašicicemango chutney-a

Priprema

Patku dobro skuvati da se meso raspada (oko 2h).

Skinuti svo meso sa kostiju, pa doliti vino, seckan beli luk, ljuti sos sa kikirikijem, ulje, soja sos.

Propržiti na umerenoj temperaturi, da vino ispari i meso fino karamelizuje (oko 10-tak minuta). Skloniti s ringle i dodati mango chutney. Servirati uz siroke pirincane špagete.

Savet

Meso patke je izuzetno zdravo i zasitno, ali zato i dosta jako. Meso skinuto sa le?a i grudi patke uz dodatak špageta ili povr?a bice dovoljan obrok za 4 tanjira.