

Punjena patka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patka
- **1** jabuka
- **1** glavica crnog luka
- **malo** soli
- **malo** aleva slatka paprika

Za pac:

- **1 dl** ulja
- **1** pomoradža - sok
- **1** limun - sok
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** ružmarina
- **1/2 kašičice** miroiје
- **1/2 kašičice** amlenog bosiljka
- **1/2 kašičice** vlašca
- **2** cena belog luka

Priprema

Napravite pac: u ciniју stavite ulje, sitno seckani beli luk, miroiju, vlašac, bosiljak, ružmarin.

Zatim patku premazati sa alevom paprikom i solju. Zatim patku iseci na par mesta u to ugurati po parce jabuke i

crnog luka. Premazati je pacom. Ostatak jabuke i luka ubaciti unutar patke.

Treba da odstoji premazana pacom 1 sat.

Stavite u rernu da se pece 3 sata na 220 stepeni.

Savet

Ona se kad je peena raspada i lepo odvaja. Služiti uz krompir. Prijatno.