

## ***Pecena patka u sosu od narandže sa pirincanim kroketima***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1-2 kg** patka
- **2** narandže
- **2** praziluka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **50 ml** vode
- **3 kašike** meda
- **3 kašike** sirceta
- **3 kašike** ulja
- **150 g** pirinca
- **2 kašike** prezla
- **100 g** sira trapist
- **2 kašike** iseckanog lišća peršuna
- **1** jaje
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **500 ml** vode
- **po potrebi za prženje** ulje
- **3 kašike** belog vina
- **100 ml** vode
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašičice** mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašičice** soli

## Priprema

Patku oprati, a zatim natrljati suvim biljnim zacinom spolja i iznutra. Umanju posudu pomešati med, sirce i ulje. Tom mešavinom premazati patku sa svih strana. U utrobu patke staviti dve polovine narandže i praziluk, ali samo beli deo. U jednu tepsiju sipati ulja malo, vruce vode i peci u rerni zagrejanom na 190 stepeni. Nakon sat i po vremena skinuti foliju sa patke i dodati pored nje preostalu narandžu isecenu na kolutice. Patku još nastaviti peci sat i po vremena, ali bez folije. Za to vreme pripremiti krokete od pirinca kao prilog. Pirinac staviti u vodu kad provri. Dodati suvi biljni zacin i kuvati na laganoj vatri 15 minuta. Maknuti s vatre pirinac i ostaviti ga malo da se ohladi. Dodati narendani sir trapist, razmuceno jaje, peršunovo lišće, prezlu i sve dobro izmešati. Rukom oblikovati male kuglice od pirinca, a u sredinu svake staviti po kockicu sira. Kuglice od pirinca uvaljati u prezlu. Peci ih na malo više ulja dok ne dobiju svetlo žutu boju. Pecenu patku izvaditi iz rerne. Procediti sos i sipati ga u manju posudu. Dodati u sos biber, belo vino i razmuceno brašno s vodom. Zajedno to kuvati 2 minute stalno mešajući. Patka se onda može fino servirati sa kroketima od pirinca zajedno.

## Savet

Ovo jelo mami izgledom i ukusom. Bude još bolje kada se patka i kroketi od pirina preliju sa sosom od narandže.