

Pacetina sa vocem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patka
- **1 konzerva** ananasa
- **1** dunja
- **1** jabuka
- **1 glavica** crnog luka
- **75 ml** belog vina
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Patku posoliti, pobiberiti i malo staviti zacina u unutrašnjost patke. Zaviti u najlon kesu i ostaviti u frižideru da prenoci. Ananas ocediti, jabuku i dunju izrendati, pomešati oceen ananas, dunju i jabuku. Zatim iseckati crni luk i zaliti sa 75 ml belog vina. Dodati jednu vezicu seckanog peršuna, poklopiti i ostaviti u frižider da prenoci. Ujutro patku napuniti sa oceenim vocem zatim na pek papir u vecu tepsiju staviti napunjenu patku, zatvoriti sa cackalicama. Preliti sa marinadom od voca i sipati još 200 ml vode. Staviti u hladnu rernu, ukljuciti rernu na 200 stepeni i lagano peci oko 45 minuta. Zatim lagano okrenuti patku pa preliteri sa 100 ml hladne vode i još peci oko 35 minuta. Prijatno.

Savet