

Božićna patka s lukom, đumbirom i zvijezdastim anisom, nabujak od mlinaca, crveni slatki kupus



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ NAMIRNICA
17

Sastojci

1 patka
komadić đumbira
3-4 zvjezdasta anisa
3 luka
200 g mlinaca
50 g dimljene slanine
2 jaja
0,2 l slatkog vrhnja (ili vrhnja za kuhanje)
žlica pšenične krupice (griza)
1 manja ili ½ veće glavice crvenog kupusa
0,1 l crnog vina
žlica pekmeza od brusnice
muškatni oraščić
štapčić cimeta
2 žlice pačje ili svinjske masti
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Patku posolimo izvana i iznutra. Napunimo komadima oguljenog luka, nasjeckanim đumbirom i zvijezdastim anisom. Stavimo u posudu za pečenje i premažemo pačjom ili svinjskom masti. Pečemo u pećnici na 180 °C oko sat i pol do dva, ovisno o veličini. Patka mora biti hrskavo pečena i poprimiti lijepu zlatno- smeđu boju. Tijekom pečenja, povremeno je prelijemo sokom koji iscure iz patke dok se peče. Sok tj. masnoću od pečenja sačuvamo.

Mlince blanširamo u slanoj kipućoj vodi ili temeljcu. Kada se napuhnu, ocijedimo i pustimo da se ohlade, ali pazimo da se ne posuše. Na žlici masti propirjamo sitno sjeckani luk i kockice slanine. Jaja razmutimo s vrhnjem, posolimo i popaprimo te u ovu „Royal“ smjesu dodamo pirjani luk, slaninu i mlince.

Posudu za pečenje ili kalup namastimo i pospemo pšeničnom krupicom. Napunimo pripremljenom smjesom s mlincima i odmah stavimo peći na 180 °C, oko 20 minuta do pola sata, ovisno o veličini posude ili kalupa. Mlinci su gotovi kada se „Royal“ smjesa stisne, a mlinci dobiju laganu boju i koricu.

Na masti koja je ostala od pečenja patke pirjamo nasjeckani luk. Dodamo na trakice rezani crveni kupus i štapčić cimeta. Posolimo, popaprimo i naribamo malo muškarnog oraščića. Podlijemo vinom i pirjamo da kupus omekša, oko 30 do 40 minuta, po potrebi podlijevajući vodom.

U gotovi kupus umiješamo žlicu pekmeza od brusnica i dodamo žlicu soka od pečenja patke.

Dobar tek!

