

Pačja prsa sa umakom naranče i đumbira, krema od buče i grilana kruška

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

 BROJ NAMIRNICA
10

Sastojci

2 pačja prsa
2 naranče
komadić đumbira
0,1 l crvenog vina
1 butternut buča
50 g maslaca
2 kruške
grančica timijana
žlica kukuruznog škroba
maslinovo ulje
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pačja prsa zarezemo kriš-kraš nožem na strani kože. Posolimo ih i polegnemo u hladnu tavu na strani kože. Zagrijemo tavu i kada se masnoća počne topiti, žlicom ju nanosimo na meso, da se zatvore pore. Dodamo polovicu nasjeckanog đumbira, da aromatizira masnoću. Kada koža patke dobije lijepu boju i iscjedi se od masnoće, prsa prebacimo na papir za pečenje i dovršimo ih u pećnici na 200 C, oko 8-10 minuta. Izvadimo ih iz pećnice i pustimo da odmore. Prsa pri serviranju prepolovimo, rezom ukoso.

Procijedimo masnoću od pečenja pačjih prsa, koristimo samo toliko masnoće da pokrije dno lončića. Dodamo ostatak sjeckanog đumbira, kojega kratko popržimo. Dodamo crveno vino i sok naranče. Zakuhamo i kratko reduciramo. Kukuruzni škrob pomiješamo sa vodom. U umak dodamo kap po kap škrobnju smjesu, da stegnemo i povežemo umak. Kada dobijemo željenu gustoću, umak procijedimo i umješamo kockicu hladnog maslaca.

Buču ogulimo, izvadimo koštice i narežemo na kocke. Kocke buče posolimo i poškropimo ih pačjom masti. Ispečemo u pećnici na 180 C, oko 40 minuta da skroz omekane. Razradimo ih štapnim mikserom u kremu uz dodatak ostatka maslaca i žlice pačje masti. Začinimo soli i paprom.

Krušku Narežemo na četvrtine i izvadimo koštice. Grilamo ju u gril tavi na maslinovom ulju. Kada dobije gril šare, maknemo ju sa vatre, lagano posolimo i poklopimo da se kratko napari. Prije serviranja grilanu krušku začínimo sjeckanim timijanom i poškropimo ju maslinovim uljem.