Patka s mlincima i umakom od šipka

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 1 patka
- 3 dl soka od šipka
- 30 g šećera
- 1 limun
- Sol
- Papar
- Ružmarin
- 400 g mlinaca

Skeniraj za prikaz na web stranici

Patki odstranite vidljivi višak masnoće i dobro je posolite i popaprite. Nakapajte sokom jednog limuna iznutra i izvana.

U unutrašnjost patke nagurajte par grančica ružmarina i ostatak limuna. Pećnicu zagrijte na 200°C i pecite 90 minuta. Za to vrijeme pripremite umak od šipka.

Očistite 2 veća šipka te operite dobivene sjemenke. Uz pomoć sitnog sita ocijedite šipkov sok i stavite ga kuhati u posudu s debelim dnom s 30 g šećera. Kuhajte na laganoj vatri povremeno miješajući tako da umak ne zagori. Kada se umak reducira na pola i postane sjajan sklonite sa strane.

Izvadite patku iz pećnice i premažite umakom od šipka te sokom od pečenja. Vratite u pećnicu i nastavite peći još 30 minuta, polijevajući sokom od pečenja svakih 10 minuta. Kada je patka pečena ostavite je 10 minuta da odmori te izvadite limun i šipak iz unutrašnjosti.

Ocijedite višak masnoće iz umaka od pečenja. Mlince prelijte kipućom vodom i uvaljajte u umak. Servirajte uz svježi ružmarin i šipak te ostatak umaka od šipka.

Dobar tek!