

# Patka s mlincima i umakom od šipka



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

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



## Nutritivne vrijednosti

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!

