

Pečena purica punjena brusnicama i karameliziranim lukom sa zgnječenim krumpirima

NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



Sastojci

1 purica (cca 3 kg)
250 g K Plus maslaca
2 žlice listića kadulje
2 žlice listića majčine dušice
2 žlice listića ružmarina
korica od 1 limuna
sol
papar
1,5 kg krumpira

Za punjenje:

150 g kruha
1,5 dl K Plus mlijeka
1 K Plus jaje
25 g K Plus maslaca
250 g luka
10 ml balzamičkog octa
10 g šećera
40 g Garden Good brusnica
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kruh narežite na kockice, stavite u zdjelu i posolite pa prelijte mlijekom i ostavite da se kruh namoči. U tavi zagrijte maslac pa dodajte narezani luk. Lagano posolite. Dinstajte 25 minuta na laganoj vatri dok luk nije povenuo. Dodajte šećer, ocat i brusnice i kuhajte još 10 minuta. Ostavite da se rashladi pa dodajte u smjesu s kruhom. Umiješajte i jaje tako da se smjesa poveže.

Za to vrijeme izvadite puricu iz hladnjaka - najmanje 1 sat prije pečenja. Posušite je te pustite da dođe na sobnu temperaturu. Napunite nadjevom i zatvorite unutrašnjost.

U posudi pomiješajte maslac, sjeckanu kadulju, majčinu dušicu, ružmarin, koricu limuna, sol i papar.

Zagrijte pećnicu na 220°C. Postavite rešetku u donji dio pećnice. Puricu stavite u veliku posudu za pečenje.

Podignite kožu purice i utrljajte polovicu maslaca, a ostatkom premažite vanjštinu.

Stavite posudu za pečenje u pećnicu i pecite 45 minuta na 220°C. Nakon 45 minuta smanjite temperaturu pećnice na 180 stupnjeva i nastavite peći još 1 sat.

Krumpire dobro operite i veće komade prepolovite tako da su svi krumpiri jednake veličine. Stavite kuhati u hladnu, posoljenu vodu, pa kad provriju kuhajte 10 minuta. Dobro ocijedite pa položite oko purice. Pecite 30 minuta, pa zgnječite krumpire i nastavite peći još 1 h.

Dobar tek!

