

# 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



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 iscuri 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 brusnice i dodamo žlicu soka od pečenja patke.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

