


Salata od pečenog pačjeg mesa od Božića i domaćeg ukiseljenog povrća i španjolska tortilja od ostataka novogodišnjeg odojka

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
21

Sastojci

ostatak pečene patke od Božića
ostatak pečenog odojka od Nove godine
3 mrkve
1 peršinov korijen
1 bijela rotkva (daikon)
1 ljubičasti luk
3 velike žlice šećera
150 ml jabučnog octa
850 ml vode
2-3 zvjezdasta anisa
2-3 štapića cimeta
2-3 zelena kardamoma
2 krumpira
1 crvena paprika
1 žuti luk
režanj češnjaka
4 jaja
par grančica peršinova lista
maslinovo ulje
sol
papar

Nutritivne vrijednosti



Recept by chef Melkior Bašić.

Ostatke pačjeg mesa natrgamo na komadiće, pomiješamo s malo sjeckanog peršinova lista i popaprimo. Ukiseljeno povrće pripremamo na sljedeći način. Mrkvu, peršinov korijen i bijelu rotkvu (daikon) ogulimo i narežemo na trakice, najbolje gulilicom za krumpir. Ljubičasti luk narežemo na trakice. Zakuhamo vodu, ocat, šećer, zvjezdasti anis, cimet i kardamom. Posolimo i dodamo narezano povrće. Kada tekućina ponovno zakipi, ugasimo vatru i pustimo povrće da se ohladi u tekućini. Ukiseljeno povrće najbolje je pripremiti prethodnoga dana, da malo odstoji. Pačje meso stavimo na tanjur i preko njega dodamo ocijeđeno ukiseljeno povrće. Poškropimo malo maslinovim uljem.

Ostatke odojka narežemo na kockice. Krumpir ogulimo, narežemo na kockice i blanširamo u posoljenoj vodi. Procijedimo i pustimo da se hladi. Luk i papriku narežemo na kockice, a češnjak sitno nasjeckamo. Jaja razmutimo vilicom, posolimo i popaprimo te dodamo sjeckani peršinov list. Na maslinovu ulju u tavi pirjamo luk, papriku, češnjak i krumpir. Dodamo kockice odojka koje kratko popržimo, zalijemo razmućenim jajima i tavu stavimo u pećnicu na 180 °C.

Pečemo tortilju dok ne nabubri i dok ne dobije lijepu boju, oko 20-25 minuta. Izvadimo iz pećnice. Tavu, u kojoj su pirjani ostaci odojka, poklopimo daskom za rezanje, okrenemo sve naopačke da tortilja ostane na dasci, a sadržaj tave na tortilji. Tortilju narežemo na komade i poslužimo uz salatu od pečene patke i ukiseljena povrća, sve u manjim zdjelicama i na dasci (tzv. tapas style).

Dobar tek!

