



Patka s mlincima

Vec ste se bili u situaciji da strancima pokusavate opisati "mlince". I sigurno ste dosli do zakljucka da ih je najlakse objasniti - probanjem! Jos kad su posluzeni zajedno sa socnim pecenjem hrskave korice...

Sastojci

Broj osoba: 6 - 8

- 1 patka (oko 3 kg)
- 2 kasike [Vegete](#)
- 1 veca jabuka
- 50 ml ulja

Za prilog:

- 350 g mlinaca
- 1 kasika soli

Za premazivanje:

- 1 kasika meda
- 1 kasika ulja
- 1 kasika sirca



Vreme pripreme: 3 h

Energetska vrednost: 717 kcal / 2997 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Utrobu i spoljni deo ociscene patke natrljajte Vegetom.
2. Patku stavite na pleh, a u utrobu joj stavite jabuku. Prelite je zagrejanim uljem, sa oko 50 ml vode i pecite u pecnici zagrejanoj na 180°C 2,5-3 sata. Tokom pecenja, patku prelivajte masnocom od pecenja i sa malo vode.
3. Med pomesajte sa uljem i sircem, pa pred kraj pecenja (oko 30 minuta) ovom mesavinom premazite patku.
4. Pecenu patku izvadite, a iz pleha odlijte suvisnu masnocu.
5. Mlince skuvajte u posoljenoj vodi, ocedite i pomesajte sa preostalom masnocom u kojoj se pekla patka.

Posluzivanje

Patku narezite i posluзите sa pripremljenim mlincima i salatom po zelji.

Savet

Kako Vam kozica patke ne bi izgorela, nakon 1,5 sat pecenja prekrите je aluminijskom folijom.

Moja biljeska

