



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ПЕЧЕНА ПАТИЦА СЪС СОС ОТ НАР



4-6 порции

СЪСТАВКИ

- 1 почистена патица (2,3 килограма)
- сол
- 2 био портокала
- 1 връзка кориандър
- 2 малки скилидки чесън
- 2 с. л. мед
- 4 с. л. меласа от нар (турски магазин за хранителни стоки)
- 2 ч. л. подправка за ябълков сладкиш на NEFF (алтернатива: подправка за джинджифилов хляб)
- прясно смлян черен пипер
- 1 голям нар



НАЧИН НА ПРИГOTВЯНЕ

Подсушете патицата с кухненска хартия, посолете я отвътре и я поставете в голям огнеупорен съд. Измийте портокалите и кориандъра. Нарезете портокалите на резенчета заедно с кората, а кориандъра заедно със стъблата. Напълнете патицата с резенчетата портокал и нарязания кориандър. Завържете краката на патицата с кухненски конец и я поставете с гърдите надолу в тавата за печене с капак на NEFF.

Обелете чесъна и го смачкайте с преса за чесън. Смесете чесъна, меда, меласата от нар и подправките с 1 чаена лъжичка сол. Намажете с четка обилно патицата с маринатата и овкусете с черен пипер.

Предварително загрейте фурната до 160°C със CircoTherm®. Извадете зрънцата на нара и сложете 2/3 от тях заедно с главите лук шалот в тавата за печене с капак на NEFF. Поставете тавата за печене с капак на ниво 1.

След десет минути добавете един литър гореща вода и оставете ястието да се пече още един час. Обърнете патицата с гърдите нагоре и я печете още 60 минути, докато не стане златистокафява от всички страни. От време на време заливайте патицата със соса от тавата за печене с капак – долейте вода, ако сосът не е достатъчен.

Изключете фурната, поставете патицата в голяма чиния, посолете я и я върнете в топлата фурна. Излейте соса в тенджерата, като премахнете отделената се мазнина, и го сложете на котлон да заври. Оставете го да поври, докато се състи до степен, която е по ваш вкус. Овкусете със сол и пипер и поръсете с останалите зрънца от нара.

Идея: Ако искате, може да сервирате патицата с шафрoнови картофени кули. Тогава просто поставете формата за мъфини на ниво 3 и печете заедно с патиците през последните 45 минути.

Сервирайте печената патица с картофените кули, червено зеле и компот от кумкуат.