



Perad.

Pečena raca (patka).

Sastojci: 1 Patka cca 2,5 kg, 150 g masti, 1 dcl crnog vina, 600 g brašna, papar,sol, 2 dcl vode.

Očišćena i oprana patka se osoli i ostavi da neko vrijeme odstoji. Zatim se stavi u tepsiju, doda mast, prelije vinom i malo vode . Peče se i zalijeva vlastitim sokom dok meso ne omekša.

Poslužuje se uz domaće široke rezance, prelivene sokom u kojem se pekla patka i crvenim zeljem preliveanim črnim (bućinim) uljem.