

# 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!

