



PIKNIK S PRINCOM  
SIHANUKOM



**RUČAK**

Supa od kornjače u šolji  
Rečna riba sa pirinčem  
Patka na ražnju  
Teleći file na žaru  
Grašak  
Salata od bambusovih  
izdanaka

**DESERT**

svež kokos



## Patka na ražnju i krompir u ljusci

**SASTOJCI:**

Patka od 2 kg  
Senf, nana, bosiljak  
1 veća jabuka  
so, biber  
3 dl ulja  
2 kg krompira  
3 vezice mladog luka

Pomešajte začinske trave sa malo senfa i tu mešavinu utrljajte u patku. Jabuku stavite u patku i tek je onda zatvorite. Napravite ražanj debljine 2 cm dugačak 50 cm. Stavite patku na ražanj i po potrebi pričvrstite pomoću dva ekserčića (nikada nemojte koristiti bakarnu žicu). Založite vatru ili potpalite ugaj. Kada je žar spreman, stavite ražanj sa patkom na nosače i pecite na tihoj vatri oko 90 minuta. Patku polako okrećite i povremeno premazujte uljem. Pola sata od početka pečenja patke, počnite da pečete krompir. Oprani krompir stavite na vruć pepeo sa kojega ste razgrnuli žar, i prekrijte ga pepelom. Pecite oko sat vremena. Krompir i patka peku se istovremeno. Isecite patku na komade i poslužite sa krompirom. Ukrasite mladim lukom.

Kaberne sovinje  
uz ovakvu patku  
ražnju

