


# Pečena purica punjena brusnicama i karameliziranim lukom sa zgnječenim krumpirima

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

1 purica (cca 3 kg)  
250 g K Plus maslaca  
2 žlice listića kadulje  
2 žlice listića majčine dušice  
2 žlice listića ružmarina  
korica od 1 limuna  
sol  
papar  
1,5 kg krumpira

### Za punjenje:

150 g kruha  
1,5 dl K Plus mlijeka  
1 K Plus jaje  
25 g K Plus maslaca  
250 g luka  
10 ml balzamičkog octa  
10 g šećera  
40 g Garden Good brusnica  
sol  
papar

## Nutritivne vrijednosti



Kruh narežite na kockice, stavite u zdjelu i posolite pa prelijte mlijekom i ostavite da se kruh namoči. U tavi zagrijte maslac pa dodajte narezani luk. Lagano posolite. Dinstajte 25 minuta na laganoj vatri dok luk nije povenuo. Dodajte šećer, ocat i brusnice i kuhajte još 10 minuta. Ostavite da se rashladi pa dodajte u smjesu s kruhom. Umiješajte i jaje tako da se smjesa poveže.

Za to vrijeme izvadite puricu iz hladnjaka - najmanje 1 sat prije pečenja. Posušite je te pustite da dođe na sobnu temperaturu. Napunite nadjevom i zatvorite unutrašnjost.

U posudi pomiješajte maslac, sjeckanu kadulju, majčinu dušicu, ružmarin, koricu limuna, sol i papar.

Zagrijte pećnicu na 220°C. Postavite rešetku u donji dio pećnice. Puricu stavite u veliku posudu za pečenje.

Podignite kožu purice i utrljajte polovicu maslaca, a ostatkom premažite vanjštinu.

Stavite posudu za pečenje u pećnicu i pecite 45 minuta na 220°C. Nakon 45 minuta smanjite temperaturu pećnice na 180 stupnjeva i nastavite peći još 1 sat.

Krumpire dobro operite i veće komade prepolovite tako da su svi krumpiri jednake veličine. Stavite kuhati u hladnu, posoljenu vodu, pa kad provriju kuhajte 10 minuta. Dobro ocijedite pa položite oko purice. Pecite 30 minuta, pa zgnječite krumpire i nastavite peći još 1 h.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

