

Recept  
za vašo zbirko  
kulinarčnih užžitkov  
št. 10 (2014)

# Kulinarčni konec tedna


v sodelovanju s  
**Kulinarika.net**  
največji slovenski kulinarčni portal

## *Raca ali gos*

z mlinci in pomarančno omako

**Več kot fer!**



 raca: za 2 osebi,  
gos: za 4–6 oseb



raca: 2 uri,  
gos: 4 ure



srednje  
zahtevno

# Raca ali gos z mlinci in pomarančno omako

## Sestavine

### Za raco ali gos

- 1 raca ali gos
- 2 srednje veliki čebuli
- 1 bio pomaranča
- 1 korenček
- 1 peteršiljeva korenina
- 400 ml kokošje jušne osnove iz jušne kocke **Le Gusto**

### Za prilogo

- mlinci
- **Landvogt**
- sol

### Za pomarančno omako

- 3 bio pomaranče
- pol limone
- 2 žlici sladkorja **Diamant**
- 4 žlice vinskega kisa **Lomee**
- 1 čajna žlička masla **Milfina**
- 1 čajna žlička gladke moke **Korngold**
- 2 žlici brusničnega džema **Grandessa**
- sol
- beli poper **Le Gusto**



## Priprava

**Raca:** Pomarančo in eno čebulo olupimo in ju narežemo na velike kocke. Dobro jih solimo in popramo ter z njimi nadevamo očiščeno in osušeno raco, ki jo zunaj natremo s soljo in poprom. Na kocke narezan korenček, peteršiljevo korenino in drugo čebulo stresemo v pekač, prelijemo z jušno osnovo ter na zelenjavo s prsmi navzdol položimo raco. Pečemo 40 minut pri 200 °C, nato raco obrnemo, pekač prestavimo na najnižjo rešetko in pečemo še približno 35 minut oz. dokler raca ni pečena. Pečeno vzamemo iz pekača in jo do serviranja pustimo počivati v topli pečici.

**Gos:** Gos pripravimo na enak način kot raco, le da jo najprej obrnemo s prsmi navzdol pečemo 1,5 ure pri 180 °C. Nato jo obrnemo in pečemo še od 1,5 do 2 uri oz. dokler ni pečena.

**Pomarančna omaka:** Tretjino pomaranče tanko olupimo in lupino narežemo na zelo tanke trakce, nato celo pomarančo sflitiramo. Iz dveh pomaranč in polovice limone iztisnemo sok. V ponvi karameliziramo sladkor. Zalijemo ga s kisom ter pomarančnim in limoninim sokom. Prijemo še sok, ki je nastal pri pečenju race ali gosi, vendar mu prej odstranimo odvečno maščobo. Vse skupaj kuhamo še minuto ali dve, nato dodamo narezano pomarančno lupino in kuhamo še 5 minut. V kozici razpustimo maslo, ki mu primešamo moko in z njim zgostimo omako. Pred koncem jo obogatimo še z brusničnim džemom in s prej pripravljenimi koščki pomaranče ter jo po potrebi dosolimo in popramo. K raci ali gosi postrežemo mlince, ki jih pripravimo po navodilih na embalaži.

VINSKINASVET



ZLATI GRIČ

Modra frankinja

kakovostno suho rdeče vino z zaščitenim geografskim poreklom, 1 l

<b>poda se k</b>	divjačinskim jedem in pikantnim steakom
<b>servirna temperatura</b>	do 15 °C
<b>poreklo</b>	Slovenija
<b>okus</b>	suho

Minister za zdravje opozarja, da lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica mamamia. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

**Koncept in grafična izvedba:** Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.  
**Fotografije:** ms. foto.group, Linz.

[www.hofer.si](http://www.hofer.si)