



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANEC V GOBOVI OMAKI

Piščanec v gobovi omaki je bogata glavna jed, pripravljena v samo 25 minutah. Gosta, bogata gobova omaka, brez dodatkov in sočna piščančja prsa.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

PIŠČANEC V GOBOVI OMAKI

1 žlica suhih gob

240 ml vode

3 polovice piščančjih prsi (približno 800g)

2 žlici olivnega olja

25 g masla

2 šalotki (ali 1 čebula)

1 strok česna

500 g svežih ali zamrznjenih gob (jurčki, šitake, šampinjoni ali druge mešane gobe)

1 vejica timijana

100 ml Madeira ali Marsala vino ali Porto vino (sladko desertno vino)

250 g sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skodelica

kuhinjske brisačke

večja, ognjevarna ponev

večji krožnik

kuhalnica

SUHE GOBE

V manjšo skodelico damo suhe gobe ter jih prelijemo z 240 ml vrele vode, premešamo in postavimo na stran.

PIŠČANČJA PRSA

Piščančja prsa dobro osušimo s kuhinjsko brisačko in jih dobro posolimo ter popramo. Na zmeren ogenj pristavimo večjo, ognjevarno ponev (takšno, ki jo lahko damo tudi v pečico). V zelo vročo ponev damo olivno olje in piščančja prsa, s kožo navzdol. Na vsaki strani jih dobro popečemo, približno 3 - 5 minut na vsaki strani, odvisno od velikosti. Ponev s piščančjimi prsi nato prestavimo v predhodno ogreto pečico. Pečemo 10 - 12 minut pri 230 °C, ali 210 °C - ventilatorska pečica.

NASVET

Uporabimo piščančja prsa brez kosti, lahko pa imajo kožo ali pa so brez kože. Midva sva v receptu uporabila piščančja prsa s kožo, saj so bolj sočna in hrustljava.

Piščančja prsa morajo imeti po pečenju na najdebelejšem delu temperaturo 68°C - 70°C. Zgoraj naveden čas pečenja velja za prsa težka približno 250g.

GOBOVA OMAKA

Ponev s pečenimi piščančjimi prsi previdno vzamemo iz pečice in piščančja prsa prestavimo na večji krožnik. Ne pozabimo na sokove. Isto ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo, seseklano šalotko ali čebulo ter sesekljan česen. Pražimo približno 2 - 3 minute, občasno premešamo. Sveže gobe očistimo in jih narežemo na tanke kolobarje. Dodamo jih k česnu in čebuli skupaj z vejico timijana. Kuhamo 2 minuti, občasno premešamo. Dodamo še Madeira vino (ali Marsala

vino ali Porto vino) Če uporabljamo zamrznjene gobe, čas kuhanja podaljšamo na 10 minut. Nato dodamo suhe gobe in vodo, s katero smo prepojili suhe gobe ter kuhamo še 2 - 3 minute, občasno premešamo.

PIŠČANEC V GOBOVI OMAKI

H gobovi omaki prilijemo sladko smetano, premešamo. Ogenj zmanjšamo, dodamo piščančja prsa in kuhamo še 5 minut, oziroma tako dolgo, da se omaka zgosti. Po okusu začnimo s soljo in poprom. Piščančja prsa narežemo na poljubno velike rezine ter postrežemo z izbrano prilogo (nekaj idej v blog zapisu). Dober tek.