



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENA RDEČA PESA Z ROZINAMI IN METO

*Pečena rdeča pesa z meto in rozinami je hiter, slasten in zdrav recept. Odlična jesenska ali zimska solata oziroma priloga.*

ZA	4	OSEBE (PRILOGA) ALI 2 OSEBI (SOLATA)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### PEČENA RDEČA PESA

450 g srednje velike rdeče pese

3 žlice olivnega olja

1 čajna žlička semen kumine

1 čajna žlička narezanega ingverja

1 žlica svežih metinih listkov (za servirati)

1 žlica pinjol (za servirati)

### BALZAMIČNI PRELIV

1 žlica tekočega cvetličnega medu

1 čajna žlička limonine lupinice (bio limona)

1 žlica olivnega olja

1 žlica balzamičnega kisa

### SULTANE (ZLATE ROZINA)

100 g zlatih rozin (Sultane)

240 ml vode

1 čajna žlička narezanega ingverja

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

alufolija

papir za peko

rezalna deska

### PRIPRAVIMO PEKAČ ZA PEKO

Večji pekač obložimo z dvema plastema alufolije. List papirja za peko zmočimo pod vodo in med rokami zmučkamo (tako bo zavijanje v škرنice lažje). List papirja poravnamo in položimo na sredino pekača, čez alufolijo.

### PEČENJE PESE

Umijemo in očistimo peso. Razrežemo jo na četrtine in damo na sredino papirja za peko na pekaču. Pokapljamo z olivnim oljem. Dodamo še na manjše rezine narezan ingver ter semena kumine. Začinimo s soljo in poprom. Primemo za rob papirja za peko in alufolije ter zavijemo v škرنice. Postavimo v predhodno ogreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 30 - 35 minut pri 220°C.

### SOLATNI PRELIV

Pripravimo solatni preliv. V skodelici premešamo tekoč cvetlični med, limonino lupinico, olivno olje in balzamični kis. Po okusu solimo in popramo.

### ROZINE

Zlate rozine damo v kozico. Dodamo vodo, narezan ingver in začinimo s soljo in poprom. Postavimo na zmeren ogenj in pustimo, da mešanica zavre. Kuhamo 5 minut, nato odstranimo in postavimo na stran.

### PEČENA RDEČA PESA

Pečeno peso vzamemo iz pečice. Previdno odvijemo škرنice in rdečo peso (brez ingverja) prestavimo v zamrzovalno vrečko za 5 - 10 minut. Na ta način se bo pesa lažje olupila, saj se bo zunanost zmečala. Nadanemo si rokavice in z manjšim nožem olupimo peso. Prestavimo v skledo, kjer pečeno peso

kuhinjski nož  
manjša skleda  
kozica  
zamrzovalne vrečke

premešamo z balzamičnim solatnim prelivom in odcejanimi (brez ingverja in vode) rozinami. Dobro premešamo. Solato serviramo v najljubši solatni skledi ali na krožniku. Pokapljamo z olivnim oljem in posujemo s svežo meto ter pinjolami. Postrežemo takoj.