



JERNEJ KITCHEN

LEPLJIVE PERUTNIČKE PEČENE V PEČICI

Lepljive perutničke pečene v pečici so sočne in za prste obliznit slastne. Pripravljene v samo 30 minutah in odlične za kosilo med tednom.

| | | |
|-------------|----|-------|
| ZA | 4 | OSEBE |
| PRIPRAVA: | 5 | MINUT |
| PEČENJE: | 25 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 30 | MINUT |

PERUTNIČKE

900 g piščančjih perutničk

1 žlica rastlinskega olja

SLASTNA LEPLJIVA OMAKA

1 čajna žlička rastlinskega olja

1 strok česna

4 suhe slive, brez koščice

1 žlica cvetličnega medu

3 žlice sojine omake

1 žlica belega vinskega kisa

85 ml vode

3 žlice sezama

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjske papirnate brisačke

večja skleda

večji pekač

papir za peko

kozica

blender ali palični mešalnik

čopič za premaz

PRIPRAVA MESA

Pečico segrejemo na 230 °C. Rešetko damo na sredino pečice. V kolikor je možno, uporabimo ventilatorsko pečico. Piščančje meso s kuhinjski brisačkami dobro osušimo na obeh straneh. Damo v skledo in začinimo s soljo in poprom. Pokapljamo z rastlinskim oljem in dobro premešamo, da se začimbe in olje vtrejo v meso.

SPEČEMO PERUTNIČKE

Piščančje meso razporedimo po večjem pekaču, obloženim s papirjem za peko, tako da se med seboj meso ne prekriva. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 20 minut na srednji rešetki pri 230 °C.

SLASTNA LEPLJIVA OMAKA

Medtem ko se perutničke pečejo, pripravimo slastno lepljivo omako. V kozico damo rastlinsko olje. Postavimo za zmeren ogenj. Dodamo sesekljan česen, sesekljane suhe slive, sojino omako, vinski kis in vodo. Pustimo da mešanica zavre, nato pa jo kuhamo 5 minut. Omako prestavimo v blender ali pa jo s paličnim mešalnikom spasiramo v gladko omako.

LEPLJIVE PERUTNIČKE PEČENE V PEČICI

Ko so perutničke pečene, pekač previdno odstranimo iz pečice in odlijemo maščobo. Radodarno premažemo perutničke z lepljivo omako na obeh straneh. Rešetko s kuhinjskimi rokavicami previdno prestavimo na višjo pozicijo v pečici, nastavitve pečice pa spremenimo na 240 °C, nastavitev žar. Pekač s perutničkami pečemo še 5 minut, oziroma dokler niso perutničke sočne, glazura pa sijoča in lepljiva. Pečene perutničke vzamemo iz pečice in jih še enkrat radodarno premažemo z lepljivo omako. Posujemo s sezamom in

postrežemo.