



JERNEJ KITCHEN

PIKANTNE PERUTNIČKE PEČENE V PEČICI

Pikantne perutničke pečene v pečici so hiter in preprost recept, odličen za med tednom. Pripravljene v samo 35 minutah, s samo preprostimi sestavinami.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PIKANTNE PERUTNIČKE

900 g piščančjih perutničk

1 čajna žlička paprike v prahu
Kotányi

1 čajna žlička dimljene paprike v
prahu Kotányi

1 čajna žlička gorčice

1 čajna žlička soli

1/4 žličke mletega črnega popra

1 žlica olivnega olja

1 čajna žlička tabasca (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač
papir za peko
skleda

SEGREJEMO PEČICO

Pečico segrejemo na 220 °C ali 210 °C ventilatorsko. Rešetko damo na sredino pečice. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

PRIPRAVA PERUTNIČK

V sklepu perutničke razpolovimo z ostrim nožem in jih damo v skledo. Dodamo mleto papriko, dimljeno papriko, gorčico, sol, poper in olivno olje. Poljubno dodamo še tabasco. Premešamo da se perutničke enakomerno začinijo.

PERUTNIČKE SPEČEMO

Perutničke razporedimo po pekaču, pazimo, da se med sabo ne pokrivajo. Postavimo v pečico in pečemo 30 - 35 minut pri 220 °C ali 210 °C ventilatorsko, oziroma tako dolgo, da so perutničke zlato-rjavo zapečene, meso pa je mehko in se z lahkoto loči od kosti. Postrežemo z izbrano prilogo.