



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANČJA STEGNA S KORENJEM IN PINJOLAMI

Piščančja stegna s korenjem in pinjolami so zelo okusna glavna jed. Mehko, sočno meso in lahka omaka, delno pripravljena v pečici.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

PIŠČANČJA STEGNA S KORENJEM

6 piščančjih stegen s kožo in kostmi (900g)

1/2 žličke mletega koriandra

1/4 žličke paprike v prahu

1 žlička timijana

1 žlica olivnega olja (za marinado)

2 žlici olivnega olja (za pečenje)

4 večji korenji

85 ml belega vina (Chardonnay)

6 strokov česna

1 čebula

1 lovorjev list

1 vejica timijana

240 ml piščančje jušne osnove ali vode

1 žlička sesekljanega peteršilja (za servirati)

1 žlička olivnega olja (za pinjole)

2 žlici pinjol

MESO ZAČINIMO

Pečico segrejemo na 190 °C. Rešetko postavimo na sredino pečice. Piščančje meso damo v skledo in začinimo s soljo in poprom, mletim koriandrom, papriko v prahu, timijanom in olivnim oljem. Dobro premešamo, da se začimbe vtrejo v meso in postavimo na stran.

NASVET

[V kolikor nam čas dopušča, lahko to naredimo dan prej. Piščanca hranimo v hladilniku čez noč.](#)

POPEČEMO MESO

Večjo litoželezno ponev pristavimo na zmeren ogenj. Ko je ponev segreti, dodamo olje in piščanca, s kožo navzdol. Pečemo 6 - 7 minut, nato obrnemo in pečemo piščanca še 3 - 4 minute. Piščanca prestavimo na pekač. Žlico maščobe prihranimo, ostalo odlijemo iz ponve.

DODAMO ZELENJAVO IN VINO

Isto ponev pristavimo nazaj na močan ogenj. Dodamo vino in ga segrevamo minuto, da zavre in alkohol izpari. Dodamo olupljene stroke česna, korenje narezano na večje kose, olupljeno in na četrte narezano čebulo in prihranjeno žlico maščobe. Premešamo in kuhamo še 2 - 3 minute. Dodamo piščančja stegna in k mesu vlijemo jušno osnovo ali vodo.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Prestavimo v pečico in pečemo 30 - 35 minut oziroma tako dolgo, da je korenje kuhano, piščanec pa hrustljivo zapečen. Medtem ko se piščanec peče, prepražimo še pinjole. Manjšo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in pinjole.

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

litoželezna ponev (primerna za pečico)

kuhinjski nož

rezalna deska

Pražimo nekaj sekund, da pinjole rahlo porjavijo. Posujemo jih čez pečena piščančja stegna. Posujemo še s sesekljanim peteršiljem, razdelimo med krožnike in postrežemo z izbrano prilogo.

NASVET

Cel čas uporabljamo zaščitne kuhinjske rokavice ali krpo, saj je ponev iz pečice zelo vroča. Najbolje, da rokavico odložimo kar na ročaj, da ne pozabimo in se opečemo.