



JERNEJ KITCHEN

HITRO PEČEN PIŠČANEC

Ta hitro pečen piščanec je pripravljen v samo 40 minutah in je odlična izbira za hitro kosilo med tednom ali med vikendom.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

HITRO PEČEN PIŠČANEC

1.5kg celega piščanca

1 žlica rastlinskega olja

1 vrečka začimb pečen piščanec (mešanica) Kotanyi

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

deska

oster nož

papirnata brisačka

skleda

PRIPRAVA

Rešetko postavimo na sredino pečice in pečico segrejemo na 230 °C (ventilator) ali 240 °C (navadno). Pekač obložimo s papirjem za peko.

PRIPRAVA PIŠČANCA

Piščanca damo na desko s prsmi navzdol. Z ostrim nožem prerežemo piščanca ob hrbtne kosti na pol, da dobimo dve polovici. Piščanca osušimo s papirnato brisačo in damo v skledo. Dodamo rastlinsko olje in začimbno mešanico in dobro vtremo v meso. Prestavimo na pripravljen pekač s kožo navzgor.

NASVET

V kolikor nimamo mešanice doma, oziroma ne smemo jest glutena, uporabimo domačo mešanico rožmarina, česen v prahu, papriko v prahu, timijan, sol in poper. Če želimo, da je piščanec nekoliko bolj pikanten, dodamo še žličko harise.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Piščanca prestavimo v pečico, kjer ga pečemo 35 - 40 minut, oziroma dokler piščanec ni pečen in dokler termometer ne pokaže 71 °C, ko ga zapičimo v najdebelejši del mesa. Pečenega piščanca razrežemo in postrežemo z izbrano prilogo.