JERNEJ KITCHEN

PEČEN PIŠČANEC NA ŽARU S PRELIVOM

Pečen cel piščanec na žaru s prelivom je odličen recept za poletno glavno jed. Piščanec je sočen, hrustljavo zapečen in prelit s čudovitim prelivom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
POČITEK:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

PIŠČANEC

2 žlički rožmarina

1 žlička mletega koriandra

1 žlica sladkorja

2 žlički soli

1/2 žličke popra

1,5 kg celega piščanca

PRELIV ZA SERVIRANJE

2 žlici peteršilja

2 stroka česna

1 žlica kisa

2 žlici marelične marmelade

3 žlice oljčnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skodelica
kuhinjski nož in škarje
žar
servirni krožnik

ZAČINIMO MESO

V skodelici premešamo rožmarin, mleti koriander, sladkor, sol in poper. Pol ure pred pečenjem vzamemo piščanca iz hladilnika in ga na hrbtni strani vzdolž hrbtne kosti s škarjami zarežemo na pol. Na prsnem delu ga z rokami sploščimo. Postavimo ga na pekač in vanj dobro vtremo začimbe na obeh straneh. Postavimo na stran do pečenja.

PRIPRAVIMO ŽAR

Segrejemo ali zakurimo žar do 250°C. To preverimo tako, da postavimo roko 10 cm nad rešetko. Ko roke ne moremo dlje kot 2 sekundi držati 10 cm nad rešetko, je žar pripravljen. Najprej pečemo piščanca 30 minut na manj vročem delu žara. Med pečenjem ga enkrat obrnemo, po približno petnajstih minutah. Piščanca nato prestavimo na najbolj vroč del žara in ga pečemo 5 minut na vsaki strani, da postane zlato-rjave barve.

PRELIV

Ko je piščanec pečen, ga prestavimo na desko in pustimo počivati 10 minut, nato razrežemo na poljubne kose ter postavimo na servirni krožnik. Pripravimo še preliv. V skodelici premešamo sesekljan peteršilj, sesekljan česen, kis, marelično marmelado in oljčno olje. Začinimo s soljo in poprom po okusu, premešamo ter polijemo čez piščanca.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.