



## JERNEJ KITCHEN

# ORADA V PEČICI S KROMPIRJEM

Orada v pečici s krompirjem je čudovita glavna jed pripravljena na enem pekaču v pečici. Navdušuje s preprosto pripravo in čudovitim okusom.

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| ZA          | 2  | OSEBI |
| PRIPRAVA:   | 10 | MINUT |
| PEČENJE:    | 45 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 55 | MINUT |

### ORADA V PEČICI S KROMPIRJEM

500 g (mladega) krompirja

2 žlici olivnega olja

1/4 žličke timijana

1/2 žličke sušenega rožmarina

2 očiščeni oradi, približno 350g-400g vsaka

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

rezalna deska

pekač

papirnata brisačka

### PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 210°C (ventilator). Rešetka naj bo na sredini pečice.

### SPEČEMO KROMPIR

V kolikor uporabljamo mladi krompir, ga rahlo ostrgamo, drugo sorto krompirja pa olupimo. Narežemo ga na 0,5 centimetra velike kolobarje. Prestavimo v večji pekač in začinimo z olivnim oljem, timijanom in rožmarinom. Premešamo, da se sestavine povežejo. Pekač s krompirjem damo v pečico na srednjo rešetko kjer pečemo 20 - 25 minut.

### PRIPRAVIMO RIBO

Preverimo, ali ima orada še kaj lusk, sicer jih odstranimo. Prav tako odrežemo plavuti, odstranimo škrge in morebitno drobovino. Vsako orado dobro osušimo s papirnato brisačko. Solimo po obeh straneh zunaj ter v notranjosti.

### NASVET

[Poljubno lahko namesto orade uporabimo tudi brancina.](#)

### ORADA V PEČICI S KROMPIRJEM

Krompir previdno vzamemo iz pečice. Temperaturo pečice povečamo na 230 °C. Oradi položimo na krompir, rahlo posolimo in postavimo nazaj v pečico, kjer pečemo še 16 - 18 minut. Postrežemo s [tržaško omako](#).