



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

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 začинimo 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](#).