



JERNEJ KITCHEN

PIŠČANEC Z RIŽEM V PEČICI

Piščanec z rižem iz pečice je odlično kosilo pripravljen v eni ponvi. Gre za slastno družinsko jed, brez veliko packanja in z ogromno okusa.

| | | |
|-------------|----|--------------|
| ZA | 4 | OSEBE |
| PRIPRAVA: | 10 | MINUT |
| KUHANJE: | 20 | MINUT |
| PEČENJE: | 45 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 1 | URA 15 MINUT |

PIŠČANEC Z RIŽEM V PEČICI

- 6 piščančjih stegen, s kožo in kostjo
- 1 žlica olivnega olja
- 2 rdeči papriki
- 1 čebula
- 2 paradižnika
- 1 žlička Vegeta Natur pasta bazilika
- 1 žlička Vegeta Natur pasta česen
- 300 g dolgozrnatega riža
- 50 ml belega vina
- 400 g vloženih paradižnikov iz konzerve
- 360 ml vode

TOOLS AND EQUIPMENT

- skleda
- večja litoželezna ponev
- papir za peko
- alufolija

Oglas

MESO

Piščančja stegna damo v skledo in začinimo s soljo in poprom. Premešamo in postavimo na stran.

POPEČEMO MESO

Večjo litoželezno ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo olje in meso s kožo obrnjeno navzdol. Pečemo 3 - 4 minute na vsaki strani, oziroma do zlate zapečenosti. Meso prestavimo na krožnik in v isti ponvi nadaljujemo s kuhanjem.

ZELENJAVA

Papriko narežemo na drobne kocke, čebulo sesekljamo. V ponev na zmernem ognju dodamo papriko in čebulo in pražimo 2 - 3 minute. Dodamo paradižnik narezan na manjše kocke in pražimo 3 minute. Dodamo Vegeta Natur pasto bazilika in česen in premešamo, da zelenjava zadiši. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 190 °C.

RIŽ

Dodamo dolgozrnati riž. Pražimo 2 minuti in dodamo belo vino ter vložen paradižnik. Premešamo in kuhamo še 3 minute. K mešanici vlijemo vodo in počakamo, da mešanica zavre. Dodamo popečena piščančja stegna s kožo na vrhu in odstavimo z ognja. Pokrijemo z listom papirja za peko in alufolijo.

PEČENJE

Riž s piščancem postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 45 - 50 minut pri 190 °C. Ko je riž s piščancem pečen,