



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANEC Z RIŽEM V PEČICI

*Piščanec z rižem iz pečice je odlično kosilo pripravljeno 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 vložnih paradižnikov iz konzerve

360 ml vode

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

večja litoželezna ponev

papir za peko

alufolija

### 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 sesekljam. 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 vložni 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,