

## PiÅiÄñanec z riÅ¾em v peÄñici



### JERNEJ KITCHEN

## PIÅiÄñANEC Z RIÅ¾EM V PEÄñICI

PiÅiÄñanec z riÅ¾em iz peÄñice je odliÄno kosilo pripravljeno v eni ponvi. Gre za slastno druÅ¾insko jed, brez veliko packanja in z ogromno okusa.

- za  
4  
osebe
- priprava:  
10  
minut
- kuhanje:  
20  
minut
- peÄñenje:  
45  
minut
- Äñas skupaj:  
1  
ura 15 minut

meso

PiÅiÄñanÄja stegna damo v skledo in zaÄñinimo s soljo in poprom. PremeÅiamo in postavimo na stran.

popeÄñemo meso

VeÄñjo litoÅ¾elezno ponev pristavimo na moÄñan ogenj. Dodamo olje in meso s koÅ¾o obrnjeno navzdol. PeÄñemo 3 â 4 minute na vsaki strani, oziroma do zlate zapeÄñenosti. Meso prestavimo na kroÅ¾nik in v isti ponvi nadaljujemo s kuhanjem.

zelenjava

Papriko nareÅ¾emo na drobne kocke, Äñebulo sesekljamo. V ponev na zmernem ognju dodamo papriko in Äñebulo in praÅ¾imo 2 â 3 minute. Dodamo paradiÅ¾nik narezan na manjÅie kocke in praÅ¾imo 3 minute. Dodamo Vegeta Natur pasto bazilika in Äñesen in premeÅiamo, da zelenjava zadiÅii. ReÅietko damo na sredino peÄñice in peÄñico segrejemo na 190 Å°C.

riÅ¾

Dodamo dolgozrnati riÅ¾. PraÅ¾imo 2 minuti in dodamo belo vino ter vloÅ¾en paradiÅ¾nik. PremeÅiamo in kuhamo Åie 3 minute. K meÅianici vlijemo vodo in poÄñakamo, da meÅianica zavre. Dodamo popeÄñena piÅiÄñanÄja stegna s koÅ¾o na vrhu in odstavimo z ognja. Pokrijemo z listom papirja za peko in alufolijo.

peÄñenje

RiÅ¼ s piÅ¼ancem postavimo v predhodno segreto peÅ¼ico in peÅ¼imo 45 â 50 minut pri 190 Å°C. Ko je riÅ¼ s piÅ¼ancem peÅ¼en, vzamemo iz peÅ¼ice in posujemo s sveÅ¼o baziliko ali peterÅ¼iljem.

## PiÅ¼anec z riÅ¼em v peÅ¼ici

6 piÅ¼anjih stegen, s koÅ¼o in kostjo

1 Å¼lica olivnega olja

2 rdeÅ¼i papriki

1 Å¼ebula

2 paradiÅ¼nika

1 Å¼liÅ¼ka Vegeta Natur pasta bazilika

1 Å¼liÅ¼ka Vegeta Natur pasta Å¼esen

300 g dolgozrnatega riÅ¼a

50 ml belega vina

400 g vloÅ¼enih paradiÅ¼nikov iz konzerve

360 ml vode

## Tools and equipment

skleda

veÅ¼ja litoÅ¼elezna ponev

papir za peko

alufolija

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jernekitchen team