



JERNEJ KITCHEN

NADEVAN PIŠČANEC

Nadevan piščanec s kruhovim nadevom je odličen je za nedeljska kosila in praznike. Koža je hrustljava in zlato zapečena, nadev pa sočen in polnega okusa.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
PEČENJE:	1	URA 30 MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI 10 MINUT

NADEVAN PIŠČANEC

300 g belega kruha z mehko skorjo

200 ml sladke smetane

50 ml mleka

1 žajbljev list

50 g pancete

1 čebula

1 žlica olivnega olja

2 žlici masla

1 žlica sesekljanega peteršilja

1 strok česna

2 jajci

1.5 kg svežega piščanca

1 žlica masla sobne temperature, za premaz

500 g gomoljne zelene

1 koleraba

2 korenja

1 čebula

TOOLS AND EQUIPEMENT

KRUH

Piščanca vzamemo iz hladilnika. Kruh narežemo na manjše kocke in damo v večjo skledo. Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sladko smetano, mleko, ščeplj soli, poper in žajbelj. Počakamo, da mešanica zavre. Žajbelj odstranimo in mešanico prelijemo čez kruh. Postavimo na stran za 10 minut.

NASVET

[Kruh naj bo vsaj en dan star. Sladko smetano lahko zamenjamo z mlekom.](#)

NADEV

Panceto narežemo na manjše kocke, čebulo olupimo in sesekljam. Na šibek ogenj pristavimo ponev. Dodamo olje in maslo. Ko se maslo stopi, dodamo panceto in čebulo. Pražimo 6 - 8 minut, nato dodamo peteršilj in drobno sesekljan česen. Pražimo minuto in dodamo v kruhovo mešanico. Premešamo in počakamo, da se zmes nekoliko ohladi. Ko je sobne temperature, dodamo jajci in dobro premešamo.

PIŠČANCA NADEVAMO

Rešetko damo na spodnji del pečice in pečico segrejemo na 220 °C. Najprej moramo pripraviti piščanca za peko, tako ga bomo bolj enakomerno spekli in tudi kasneje, ko ga bomo želeli razrezati nam bo lažje. Najprej z ostrim nožem odrežemo prsno kost. Notranjost piščanca rahlo solimo in nadevamo s polovico kruhovega nadeva. Piščanca obrnemo tako, da so prsa spodaj. Pri vratu previdno razpremo kožo piščanca in z ovalnim delom žlice kožo ločimo od mesa. To naredimo previdno, da se ne raztrga. Nadevamo s preostalim kruhovim nadevom. Kožo na obeh odprtinah zapremo z zobotrebcom, da nadev ne bo uhajal.

Sponsored

večja skleda
ponev
rezalna deska
kuhinjski nož
globok pekač
alufolija
zobotrebci

Piščancja bedra povežemo z vrvico, da piščanec obdrži lepšo obliko. Piščanca s papirnato brisačko ali kuhinjskim gorilnikom na hitro osušimo, da bo koža bolj hrustljava. Celega piščanca dobro premažemo z maslom sobne temperature. Začnimo s soljo in poprom in prestavimo v globok pekač.

PRVO PEČENJE

V pekač s piščancem nalijemo 100ml vode in postavimo v predhodno segreti pečico. Pečemo 20 - 25 minut pri 220 °C, nato vzamemo piščanca iz pečice.

ZELENJAVA

Medtem ko se piščanec peče, pripravimo zelenjavo. Zelenjavo olupimo in narežemo na večje dvocentimeterske kose. Pečenega piščanca vzamemo iz pečice. Temperaturo pečice zmanjšamo na 190 °C. Piščanca previdno prestavimo, da po pekaču razporedimo zelenjavo, nato nanjo položimo piščanca. Vrnemo v pečico, kjer pečemo 20 minut na 500g, v našem primeru tehta piščanec 1.5 kg in pečemo še 1 uro. Po pol ure pečenja, piščanca čez prsa pokrijemo z alufolijo, v kolikor se ta prehitro peče.

POSTREŽEMO

Pečenega nadevanega piščanca prestavimo na rešetko in ga pokrijemo z alufolijo. Postavimo na stran za 10 - 15 minut, saj se proces pečenja še nadaljuje. Zelenjavo solimo in popramo po okusu ter prestavimo na servirni pladenj. Nanjo položimo piščanca in poljubno dekoriramo še s prerezano pomarančo in granatnim jabolkom. Piščanca lahko praznično okrasimo tudi s šopkom zelišč, kot so žajbelj, rožmarin in timijan.