



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJI ZREZKI V SMETANOVI OMAKI

Piščančji rezki v smetanovi omaki je hitro kosilo narejeno v 30 minutah. Jed je odlična za celo družino. Postrežemo s krompirjem, testeninami ali rižem.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### PIŠČANČJI ZREZKI V SMETANOVI OMAKI

400 g piščančjih rezkov

- 1 žlica masla
- 1 žlica oljčnega olja
- 1 šalotka
- 1 strok česna
- 1 vejica timijana
- 1 čajna žlička dijonske gorčice
- 120 ml belega vina (Sivi Pinot)
- 300 ml kokošje tekoče jušne osnove Podravka
- 250 ml sladke smetane
- Peteršilj, za postrežbo

### TOOLS AND EQUIPMENT

- rezalna deska
- kuhinjski nož
- skleda
- večja ponev

Oglas

### MESO

Piščančje rezke damo v skledo in jih začinimo s soljo in poprom. Premešamo, da se začimbe vtrejo v meso.

### SPEČEMO MESO

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo in olivno olje. Ko se maslo stopi, dodamo piščančje rezke. Te pečemo na vsaki strani 2 minuti, oziroma do zlate zapečenosti. Prestavimo na večji krožnik.

### OMAKA

Šalotko olupimo in sesekljamo. Damo v isto ponev, kjer so se pekli rezki. Dodajanje maščobe ni potrebno, saj ta ostane od pečenja mesa. Šalotko pražimo pri šibkem ognju 2 - 3 minute, potem dodamo olupljen strok česna, vejico timijana, dijonsko gorčico in belo vino. Premešamo in pokuhamo, da alkohol izpari, približno 5 minut, oziroma tako dolgo, da tri četrtine tekočine izpari. Dodamo kokošjo jušno osnovo in pri močnem ognju kuhamo 5 minut, da povre približno polovica tekočine. Dodamo sladko smetano, jo dobro vmešamo v omako, odstranimo strok česna in timjan in kuhamo 2 minuti pri rahlem vretju, da se omaka zgosti.

### OMAKA

V omako damo pečene rezke in preostale sokove od pečenja. Kuhamo 3 - 4 minute pri rahlem vretju. Preden postrežemo, posujemo s svežim petersiljem. Postrežemo s pire krompirjem ali širokimi rezanci.