



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJA STEGNA V ZELENJAVNI OMAKI

Piščančja stegna v zelenjavni omaki so pripravljena hitro in enostavno. Gre za slastno kosilo med tednom ali čez vikend, ki je primerno tudi za praznike.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

### PIŠČANČJA STEGNA V ZELENJAVNI OMAKI

- 8 piščančjih stegen, brez kosti
- 100 g ostre moke
- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula
- 1 podolgovata rdeča paprika
- 3 stroki česna
- 1 pekoči feferon Droga dobrote
- 80 ml belega vina
- 400 g sesekljanih paradižnikov iz pločevinke
- 8 oliv
- 2 žlici vloženih šampinjonov Droga dobrote (poljubno)
- 400 ml vode
- 1 čajna žlička sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička sesekljanega rožmarina

### MESO ZAČINIMO

V skledo damo piščančja stegna in jih začinimo s soljo in poprom. Premešamo, da se začimbi vtreta v meso. Moko stresemo na krožnik in meso pomokamo na obeh straneh.

### MESO POPEČEMO

Na zmeren ogenj postavimo ponev z olivnim oljem. Dodamo stegna (po potrebi v dveh korakih) in jih na vsaki strani pečemo 3 - 4 minute, oziroma tako dolgo, da je zunanjost zlato zapečena. Meso prestavimo na krožnik in nadaljujemo s kuhanjem v isti ponvi.

### PIŠČANČJA STEGNA V ZELENJAVNI OMAKI

V ponev damo sesekljano čebulo in na rezine narezano papriko. Pražimo 3 - 4 minute, nato dodamo sesekljjan česen, feferon, vino, sesekljane paradižnike iz pločevinke, olive, šampinjone in vodo. Dobro premešamo in počakamo, da mešanica zavre, začinimo s soljo, poprom, peteršiljem in rožmarinom. Premešamo in dodamo popečenega piščanca. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo 20 - 25 minut, da se piščanec skuha do mehkega in da se omaka lepo zgosti in poveže. Feferon vzamemo iz ponve.

### POSTREŽEMO

Piščanče meso razdelimo med štiri krožnike in postrežemo s poljubno prilogo.

### TOOLS AND EQUIPMENT

skleda

ponev s pokrovko

Oglas