



JERNEJ KITCHEN

PEČENA RACA

Počasi pečena raca, s super hrustljivo skorjo in mehkim, sočnim mesom.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	180	MINUT
ČAS SKUPAJ:	205	MINUT

PEČENA RACA

- 2 večja korenja
- 2 čebuli, olupljeni
- 2 kg race, prosta reja
- 1 čajna žlička brinovih jagod
- 2 lovorjeva lista
- 2 stroka česna
- 1 čajna žlička pomarančne lupinice

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- pekač

PEKA

Pečico segrejemo na 210 °C. V pekač damo čebulo, narezano na četrtine, večje kose korenja, brinove jagode, lovorjeva lista in 2 stroka česna. V manjši posodi premešamo 1 žlico morske soli, ščepec sveže mletega črnega popra in nastrgane pomarančne lupinice. Raco dobro obrišemo s kuhinjsko brisačo, da je popolnoma suha. Mešanico dobro vtremo po celotni koži race. Raco položimo na zelenjavo in pečemo 25 minut na 210 °C.

NASVET

Z vilico nežno napikamo kožo race, vendar pazimo, da kože ne raztrgamo. Na ta način bo koža race veliko bolj hrustljava. Bedra race ne povezujemo, vendar jih razpremo, da se raca bolj enakomerno zapeče.

PEČENJE

Po 20 minutah znižamo temperaturo na 140 °C in pečemo nadaljnjih 55-60 minut na kg race, v našem primeru uro in 50 minut (2kg race). Vsakih 20 minut raco nežno polijemo s tekočino, ki jo spušča med peko.

POSTREŽEMO

Po tem času temperaturo pečice znova povišamo na 210 °C. Raco prestavimo na zgornjo rešetko in pečemo nadaljnjih 20 - 25 minut. Vsakih 5 minut raco nežno polijemo s tekočino, ki jo je spustila med peko, tako da dobimo lepo zapečemo zlato hrustljivo kožo.

NASVET

Maščobo, ki ostane pri peki, lahko shranimo in jo naslednjič