



## JERNEJ KITCHEN

# PEČEN PIŠČANEC Z MLADIM KROMPIRJEM

*Pripravljeno v manj kot 40 minutah. Slastno!*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 40 MINUT

### PEČEN PIŠČANEC Z MLADIM KROMPIRJEM

- 800 g mladega krompirja
- 2 pesti češnjevega paradižnika
- 3 stroki česna
- 1 vejica timijana
- 1500 g celega piščanca
- 1 čajna žlička dimljene paprike (ali sladke paprike)
- 1 čajna žlička gorčice (ali gorčice v prahu)
- 2 žlici olivnega olja

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- lonec
- pekač za vafle
- papir za peko
- cedilo

### SKUHAMO KROMPIR

Krompir umijemo pod tekočo vodo in ga narežemo na četrtine. Na srednje močan ogenj pristavimo soljeno vodo in skuhamo krompir. Kuhamo približno 10 minut.

### RAZPOREDIMO PO PLADNJU

Kuhan krompir razporedimo po pekaču, obloženem s papirjem za peko. Po njem razporedimo tudi razpolovljene češnjeve paradižnike, olupljene stroke česna, lističe timijana in po želji nasekljan čili. Pečico segrejemo na 230°C.

### PEČENJE

Celega piščanca prerežemo na pol po hrbtni strani, bedra zarezemo. V skodelici premešamo dimljeno papriko, gorčico (lahko tudi gorčico v prahu v kolikor jo imamo) in črn poper. Mešanico dobro vtremo v piščanca, ga posolimo in pokapljamo z olivnim oljem. Postavimo v pečico in pečemo 25 minut v ventilatorski pečici, oziroma 30 - 35 minut v domači pečici na 230°C.

### POSTREŽEMO

Odstranimo iz pečice iz piščanca poljubno narežemo. Razdelimo na štiri krožnike in postrežemo s krompirjem in češnjevim paradižnikom. Dober tek.