



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 Oglas

- 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.