



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJI ZAVITEK S SVEŽO SALSO

*Enostavno, hitro, slastno in ugodno. Super, kajne?*

ZA 4 PIŠČANČJE ZAVITKE  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### PIŠČANČJI ZAVITEK S SVEŽO SALSO

300 g piščančjega mesa, pečenega

4 češnjevi paradižniki

8 špargljev

1 mlada čebula

1/2 čilija

2 žlici belega balzamičnega kisa

3 žlice olivnega olja

1/2 šopa svežega koriandra,  
sesekljanega

### KRUHKI

1 [Kruhek pečen v ponvi](#)

### OMAKA

2 žlici čvrstega ali grškega jogurta

1 žlica kremnega sira ali mladega  
sira

1 čajna žlička tabasco

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

skodelica

ponev

### SALSA

Piščanca popečemo v ponvi ali pa uporabimo ostanke kosila (naprimer najin recept: Pečen piščanec z mladim krompirjem). Najprej pripravimo salso. Očistimo zelenjavo (češnjeve paradižnike, šparglje in mlado čebulo. Poljubno lahko tudi čili) in jo na drobno sesekljam. Damo v skodelico. Dodamo balzamični kis in olivno olje ter sesekljan koriander. Dobro premešamo ter solimo in popramo po okusu. Postavimo na stran.

### KRUHKI

Naredimo in popečemo kruhke. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na rumeno obarvano sestavino na levi strani in sledite navodilom.

### OMAKA

V skodelici dobro premešamo čvrsti jogurt, mladi sir in tabasco. Solimo in popramo po okusu.

### PIŠČANČJI ZAVITEK S SVEŽO SALSO

Še na topel kruhek namažemo omako, dodamo na rezine narezanega piščanca, svežo salso in še kakšno žličko omake. Poljubno lahko dodamo v zavitek še dodatno sezonsko zelenjavo: mlade liste špinače, solato, rukolo, svež paradižnik, popečene bučke... Dober tek.