



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,
sesekljjanega

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 zelenjavno (češnjeve paradižnike, šparglje in mlado čebulo. Poljubno lahko tudi čili) in jo na drobno sesekljamo. Damo v skodelico. Dodamo balzamični kis in olivno olje ter sesekljjan 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 zelenjavno: mlade liste špinače, solato, rukolo, svež paradižnik, popečene bučke... Dober tek.