



JERNEJ KITCHEN

PEČEN PIŠČANEC S ČRNIM ČAJEM

Hrustljava in rahlo aromatično koža in super sočno meso. Preprosto božansko dobro.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 90 MINUT

PEČEN PIŠČANEC

- 2 čebuli, olupljeni
- 4 korenji, olupljeni
- 1 žlica olivnega olja
- 4 stroki česna, olupljeni
- 1500 g celega piščanca
- 1/2 bio limone
- 4 listi žajblja

GLAZURA IZ ČRNEGA ČAJA

- 100 ml vrele vode
- 1 čajna žlička črnega čaja
- 2 žlici cvetličnega medu

TOOLS AND EQUIPEMENT

- litoželezna ponev ali pekač
- kuhinjski nož
- kozica
- čopič

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C. Čebuli narežemo na četrtine, korenje pa razpolovimo. Damo v litoželezno ponev ali v kakšen drug pekač, primeren za v pečico. Namastimo z žlico olivnega olja. Dodamo stroke česna. Piščanca osušimo, ga solimo in popramo ter položimo na zelenjavo. Vanj vstavimo polovico limone. Bedra in peruti piščanca razpremo, tako da piščanec bolj enakomerno zapeče. Dodamo žajbelj in postavimo v pečico.

PEČENJE

Najprej pečemo piščanca 20 minut na 180 °C, nato temperaturo znižamo na 140 °C in pečemo še 20 - 25 minut na 500g piščanca, v našem primeru (1,5 kg piščanca) najprej 20 minut in nato še približno 1 uro in 10 minut.

GLAZURA

Pripravimo glazuro. Vrelo vodo in črni čaj premešamo v kozici in pustimo 5 minut. Pristavimo na ogenj in dodamo med, redno premešamo, da se raztopi. Odstavimo z ognja. Petnajst minut pred koncem pečenja piščanca, ga prvič rahlo namažemo z glazuro, nato pa postopek ponovimo še dvakrat, vsakih 5 minut. Vzamemo iz pečice in postrežemo s poljubno prilogo. Dober tek.