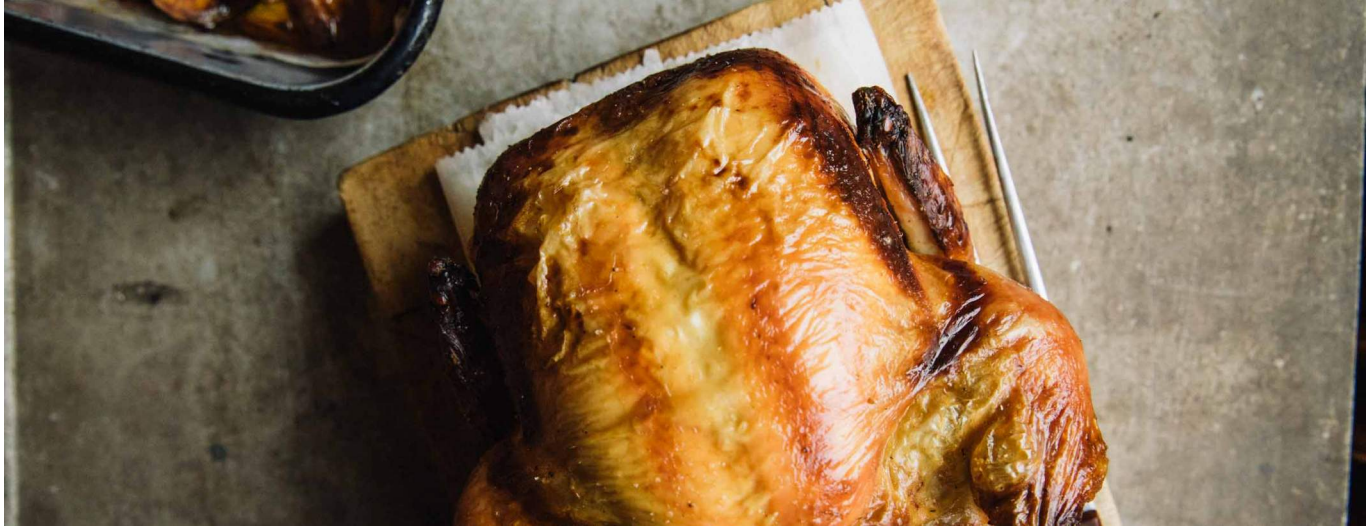

JERNEJ KITCHEN

PIŠČANEC S SLADKIM KROMPIRJEM IN HRUŠKO

S krompirjem, hruško in slivami. Noro slastno!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	90	MINUT

PIŠČANEC S SLADKIM KROMPIRJEM IN HRUŠKO

1500 g svežega piščanca

1 žlica olivnega olja

2 čebuli

1 hruška

1 korenje

1 stebelna zelena

1 pest suhih sliv

1 limona

2 večja sladka krompirja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
pekač (30 x 20 cm)
pladenj

PRIPRAVIMO PIŠČANCA

Pečico segrejemo na 220 °C. Piščanca dobro obrišemo s kuhinjsko brisačko, da je popolnoma suh. S kuhinjskim čopičem piščanca enakomerno premažemo z olivnim oljem, dobro solimo in popramo tako zunaj, kot tudi notri.

NAREŽEMO ZELENJAVO

Čebulo kar neolupljeno narežemo na četrtine, prav tako tudi hruško. Korenje in zeleno narežemo na večje kocke, velikosti približno 2 cm.

PIŠČANEC IN ZELENJAVA

Zelenjavo in suhe slive stresemo v pekač (približno 30 x 20 cm) obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je zelenjava na sredini pekača. Nanjo položimo piščanca. Piščanca napolnimo s prerezano limono.

PIŠČANEC IN ZELENJAVA

Sladek krompir dobro umijemo in skrtačimo. Narežemo ga na kocke (velikost približno 4 x 4 cm). Postavimo ga v pekač (ob rob, tako da piščanec ne pokriva krompirja). V pekač vlijemo 50 ml tople vode.

PEČENJE

Pekač s piščancem postavimo v segreto pečico. Pečemo 15 minut na 220 °C, nato temperaturo znižamo na 180 °C, piščanca pečemo še 50 minut. Nato pa še 5 - 10 minut na 220 °C, da postane koža hrustljava in zlato zapečena.

NASVET

Pravilo za peko piščanca je: Najprej pečemo celega piščanca 20 minut, nato pa še 20 minut za vsakih 450 - 500g na celotno težo piščanca. Pečemo na 180 °C.

POSTREŽEMO

Vzamemo iz pečice in pustimo piščanca na pladnju počivati 10 minut, nato ga poljubno razrežemo in postrežemo s prilogo. Vse morebitne ostanke shranimo v dobro zaprti posodi za shranjevanje živil, to pa shranimo v hladilniku do 3 dni. Ostanki so odlični v kakšnem sendviču, solati, testeninah in mineštrah.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.