



JERNEJ KITCHEN

BUČNI NJOKI S PIŠČANCEM, GRAHOM IN KORENJEM

Ti bučni njoki s piščancem, grahom in korenjem so noro dobri. Lahki, pripravljani hitro in primerni za kosilo med tednom ali čez vikend.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

BUČNI NJOKI S PIŠČANCEM, GRAHOM IN KORENJEM

240 g [Bučni njoki](#)

1 žlica olivnega olja

2 stroka česna

2 lista žajblja

240 g piščančjih prsi, brez kože

1 čebula

2 večja korenja (približno 100g)

100 ml belega vina (Chardonnay ali Traminec)

1 žlica suhih gob

1 žlica sesekljanega peteršilja

100 g zamrznjenega graha

500 ml piščančje osnove (ali vode)

1 pest brstičnega ohrovta

8 črnih oliv

1 žlica sesekljanega svežega timijana

1/2 čajne žličke limoninega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja globoka ponev

kuhalnica

PIŠČANCA PREPRAŽIMO

Večjo, globoko ponev z olivnim oljem pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo dva strta stoka česna in žajbelj. Rahlo popečemo. Piščančja prsa dobro osušimo, nato pa narežemo na manjše kocke, velikosti približno 1 x 1 cm. Piščanca dodamo k česnu in pražimo približno 4 - 5 minut, redno premešamo.

DODAMO ČEBULO

Popečena piščančja prsa prestavimo na krožnik, česen in žajbelj pa pustimo v ponvi. Čebulo olupimo, narežemo na četrtine in dodamo v ponev. Korenje olupimo in narežemo na večje, poljubne kose. Dodamo v ponev k čebuli. Kuhamo 5 minut pri šibkem ognju, da se čebula karamelizira.

DODAMO VINO, GRAH IN PIŠČANČJO OSNOVO

Zalijemo z vinom, dodamo suhe gobe in pustimo, da vino povre, kuhamo 5 minut. Dodamo sesekljan peteršilj, zamrznjen grah in piščančjo osnovo. Premešamo in kuhamo 15 minut, tako da povre približno 2/3 tekočine. Po približno desetih minutah dodamo prepolovljen brstični ohrovt in črne olive. Kuhamo še 5 minut.

SKUHAMO BUČNE NJOKE

Skuhamo bučne njoke po navodilih recepta. Midva uporabljava zamrznjene [domače bučne njoke](#), tako da jih bova kuhala od 10 - 15 minut (odvisno od velikosti), oziroma dokler ne bodo priplavali na površje.

POSTREŽEMO

Kuhane bučne njoke precedimo in prihranimo 100 ml vode od kuhanja. Piščanca (in vse sokove iz krožnika) dodamo k zelenjavi, prav tako dodamo njoke in prihranjeno vodo od

lonc
2x globoka krožnika za
serviranje

kuhanja. Rahlo premešamo, kuhamo še 5 minut pri šibkem ognju (pod vretjem), da se omaka zgosti. Dodamo sveže sesekljan timijan in limonin sok. Potrežemo.