



JERNEJ KITCHEN

HRUSTLJAV PEČEN PIŠČANEC V PEČICI

Hrustljav pečen piščanec v pečici navduši s hrustljivo zapečeno zlato kožo, sočnim in mehkim mesom ter praznično pojavnostjo.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEKA:	105	MINUT
ČAS SKUPAJ:	115	MINUT

HRUSTLJAVO PEČEN PIŠČANEC V PEČICI

2.5 kg domačega piščanca proste reje (Kmetija Hudin)

2 korenja

4 čebule

1 glava česna

2 stebila stebelne zelene

1 vejica timijana

1 limona

2 žlici olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjska deska

kuhinjski nož

večji pekač

skodelica

kuhinjski čopič

kuhinjski termometer

kuhinjske brisačke

PRIPRAVA PIŠČANCA

Najprej moramo pripraviti piščanca za peko, tako ga bomo bolj enakomerno spekli in tudi kasneje, ko ga bomo želeli razrezati nam bo lažje. Kot je prikazano na fotografijah, najprej z ostrim nožem odrežemo konce peruti, vrat in prsno kost.

NASVET

[Piščanec naj bo pred pripravo za peko sobne temperature - uro pred pripravo ga vzamemo iz hladilnika.](#)

PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Korenje olupimo in narežemo na večje kose, čebulo in česen razpolovimo, zeleno olupimo in narežemo na večje kose. Damo v večji pekač. Dodamo vejico timijana in razpolovljeno limono. Prav tako položimo na zelenjavo odstranjene kose piščanca (razen kosti), saj bodo spustili sokove in bodo tako odlični kasneje za omako. Pečico segrejemo na 200 °C, v kolikor imamo ventilatorsko pečico pa segrejemo pečico na 180 °C.

PIŠČANCA PREMAŽEMO

Na zelenjavo položimo piščanca s prsmi navzgor. V skodelici premešamo olivno olje, 1/2 čajne žličke sveže mletega popra in 1 čajno žličko soli. Premešamo. Notranjost piščanca dobro solimo, nato pa ga enakomerno premažemo po celotni koži, tudi pod bedrami in peruti. Piščančjih beder in peruti ne vežemo z vrstico. Bolje je, da so peruti in bedra razprta, saj se na ta način piščanec bolj enakomerno peče in je tudi hitreje pečen, saj je razporejenost toplote enakomerna po celotnem piščancu.

PEČENJE

Pekač z zelenjavo in piščancem postavimo na najnižjo rešetko v

pečici, z bedrami obrnjenimi proti ventilatorju, saj se noge najdlje pečejo in temperatura pečice je v tem delu najvišja. Najprej pečemo piščanca 10 minut pri 200 °C (oziroma 180 °C ventilatorska pečica), nato pa še dodatnih 18 - 20 minut za vsakih 500g piščanca (naš piščanec ima 2.5 kg, torej 18 - 20 minut x 5 = 90 minut). Skupni čas pečenja je torej 1 uro in 40 minut.

PEČEN PIŠČANEC

Pekač s piščancem in zelenjavo vzamemo iz pečice, preverimo temperaturo piščanca, v kolikor nismo sigurni ali je pečen. Piščanca pustimo počivati še 15 minut na sobni temperaturi in ga ne pokrivamo. Medtem ko piščanec počiva, se še naprej kuha znotraj. Temperatura bo narasla, koža pa bo ostala hrustljava in slastna. Piščanca narežemo in postrežemo s poljubno prilogo. Odlično se k piščancu poda [pastinakov pire](#), [kruhov kipnik](#), [pečen krompir](#) ali [solata s stročjim fižolom](#).

NASVET

Popolno pečen piščanec mora imeti med 65 °C - 70 °C, ko ga vzamemo iz pečice. Po počitku približno 15 minut in preden piščanca razrežemo pa mora imeti ta med 70 °C - 75 °C v bedrih in prsih.