



JERNEJ KITCHEN

PEČENO KORENJE S POMARANČO

Pečeno korenje s pomarančo je enostavno za pripravo in polno odličnih citrusnih okusov. Slastna zimška priloga, idealna za praznike ali vsak dan.

ZA	4	OSEBE (PRILOGA)
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

PEČENO KORENJE S POMARANČO

350 g korenja

20 g masla

1 večja pomaranča

1 žlica olivnega olja

sol, poper, timijan

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lupilec

pekač

papir za peko

PRIPRAVA

Najprej očistimo in olupimo korenje. Uporabimo lahko mlado korenje ali srednje veliko korenje, v kolikor pa imamo večje korenje, ga razpolovimo po dolžini. Pečico segrejemo na 210 °C. Globok pekač obložimo z dvema papirjema za peko. Pomarančo prerežemo na pol. Polovico pomaranče narežemo na tanke rezine, iz druge polovice pa iztisnemo sok.

PREMEŠAMO

Korenje postavimo na papir za peko. Dodamo rezine pomaranče, maslo, olivno olje, sol, poper in žlico timijana (uporabimo suh ali sveži timijan). Vse skupaj premešamo. Papir zložimo v škrnicelj, na vrhu pa pustimo malo odprino, v katero vlijemo pomarančni sok.

PEČENJE

Pekač s korenje in pomarančo postavimo v pečico. Pečemo 50 minut pri 210 °C. Ko je korenje pečeno, škrnicelj previdno odvijemo in papir za peko zavržemo. Korenje, pomarančo in vse sokove prestavimo na servirni krožnik. Poljubno posujemo s timijanom in postrežemo. Hranimo v hladilniku do tedna dni.