



Dimljena piščančja bedra s krompirjevimi krhlji

⌚ 60–90 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Piščančja bedra
600 g	Trdega oz. voskastega krompirja
6 žlic	Oljčnega olja
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Za začimbno mešanico

1 žlička	Rjavega sladkorja
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
1 žlička	♦ Paprika dimljena mleta
1 žlička	♦ Kajenski poper mleti
1 žlička	
1 žlička	♦ Česen zrnasti

Za solato iz jabolk in gomoljne zelene

2	Jabolki
1	Majhna gomoljna zelena
50 g	Majoneze
100 g	Kisle smetane
2 žlici	Limoninega soka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

- 1 Priprava začimbne mešanice: V majhni skledi zmešajte vse sestavine. Piščančja bedra natrite z začimbno mešanico in 4 žlicami oljčnega olja ter čez noč pokrito postavite v hladilnik, da se okusi premešajo.
- 2 Pečico segrejte na 200 °C.
- 3 Piščančja bedra položite v ognjevarno posodo in jih pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 40 minut na 200 °C.
- 4 Krompir operite, narežite na krhlje ter začinite z morskno soljo, mletim poprom in malo oljčnega olja. Krompir razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko, in ga 30 minut pred koncem pečenja piščanca vstavite v pečico.
- 5 Gomoljno zeleno olupite. Jabolki olupite in jima odstranite pečke. S strgalnikom narežite na tanke trakove in pokapljajte z limoninim sokom.
- 6 Zmešajte kisle smetano in majonezo, po okusu začinite z morskno soljo in mletim poprom ter uporabite kot preliv za solato.
- 7 Piščančja bedra, krompirjeve krhlje ter solato iz jabolk in gomoljne zelene postrezite na krožnikih in uživajte.

