



Na žaru pečen cel piščanec s solato tabule

🕒 90—110 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 cel	Piščanec
6 žlic	Sončničnega olja
3 žlice	♦ Žar perutnina, začimbna mešanica
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

Za solato tabule

400 g	Bulgurja
0.5 cele	Kumare
200 g	Češnjevih paradižnikov
1 cela	Rumena čebula
40 g	Svežega peteršilja
20 g	Sveže mete
4 žlice	Oljčnega olja
1 cela	Limona

- 1 Celega piščanca natrite z začimbno mešanico za perutnino na žaru Kotányi in sončničnim oljem, dokler ni dobro mariniran. Nato pustite kratek čas, da se okusi premešajo.
- 2 Pečenje na žaru: Na pekaču za piščance pri zaprtem pokrovu pecite približno 80 minut na 160 °C–180 °C. Pečenje v pečici: Piščanca položite v ognjevarno posodo ter ga pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 1 uro na 220 °C. Pokrijte z aluminijasto folijo, če bi piščanec postajal preveč rjav.
- 3 Bulgur kuhajte v vreli osoljeni vodi 10 minut.
- 4 Kumaro olupite, po dolžini narežite na četrtine in odstranite semena. Drobnno sesekljajte. Češnjeve paradižnike narežite na četrtine. Čebulo olupite in drobnno sesekljajte. Peteršilj in meto grobo sesekljajte.
- 5 Bulgur odcedite ter ga zmešajte z oljčnim oljem, limoninim sokom, čebulo, kumaro in češnjevimi paradižniki. Začinite s soljo in poprom.
- 6 Solato tabule naložite na krožnik, nanjo položite piščanca in postrezite.

