



Pečen piščanec z limonino bombo in pečeno zelenjavo

🕒 60–70 Min   

Priprava

- 1 Zarežite v piščančjo kožo, vtrite začimbno mešanico in pokaplajte z oljem. Nato prebodite kuhano limono in jo vstavite v piščanca. Slednjega zvežite s kuhinjsko vrvico. Piščanca, narezane korenovke, česen, čebulo in juho dajte v posodo oz. visok pekač ter v pečici počasi kuhajte 1 uro na 220 °C.
- 2 Zelenjavo za peko v pečici narežite, začinite z začimbami za žar in oljčnim oljem ter na ločenem nizkem pekaču vstavite k piščancu. Ko je piščanec gotov, izklopite pečico, zelenjavo pa obdržite na toplem.
- 3 Sok od pečenja precedite skozi cedilo in ga ohranite toplega.
- 4 Piščanca narežite na kose ter ga skupaj s pečeno zelenjavo in sokom naložite na krožnike.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 cel	Piščanec (pribl. 1,5 kg)
1 cela	Velika bio limona
1 cela	Neolupljena čebula
500 g	Korenovk (korenja, gomoljne zelene) in pora
4 celi	Neolupljeni stroki česna
200 ml	Bistre juhe
1 vrečka	♦ Pečen piščanec, začimbna mešanica
	Oljčno olje

Za zelenjavo, pečeno v pečici

2 celi	Papriki
1 cela	Bučka
1 cel	Jajčevcevec
1	Pest češnjevih paradižnikov
1 žlica	♦

