



Pečen sladki krompir s česnovim piščancem

🕒 55—65 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

300 g	Filejev piščančjih prsi
4 celi	Sladki krompirji
100 g	Rukole
20 g	Svežega peteršilja
100 g	Rumenih ali rdečih češnjevih paradižnikov

Za preliv

3 žlice	Oljčnega olja
1 žlica	Balzamičnega kisa
1 žlička	Medu
1 ščepec	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Poper črni celi

Za marinado za žar

4 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	🔥 Paprika dimljena mleta
1 žlička	🔥 Morska sol jodirana
1 ščepec	🔥 Poper črni celi
1 žlička	🔥
1 žlička	🔥
1 žlička	🔥
1 žlička	🔥 Česen zrnasti

- 1 Pečico pri segrevanju z zgornje in spodnje strani segrejte na 190 °C. Sladki krompir prebodite z vilicami, ga premažite z malo olja in razporedite po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko. V pečici ga pecite približno 50 minut (odvisno od velikosti krompirja), dokler znotraj ni mehek.
- 2 Dobro zmešajte vse sestavine za marinado za žar.
- 3 Piščančje fileje splaknite, dobro osušite s papirnato brisačo in po potrebi očistite. Natrite jih z marinado za žar, nato pa na obeh straneh popražite v ponvi, da se lepo obarvajo. Fileje položite v ognjevarno posodo in jih za približno 15 minut dajte v pečico k sladkemu krompirju.
- 4 Rukolo operite in osušite s tresenjem. Češnjeve paradižnike splaknite in razpolovite. Dobro zmešajte vse sestavine za solatni preliv. Peteršilj operite in grobo sesekljajte.
- 5 Piščančje prsi vzemite iz pečice in z dvema vilicama razkosajte meso. Premešajte s sokom iz ognjevarne posode.
- 6 Gotov sladki krompir zarežite na zgornji strani in ga razprite. Nadevajte ga s pečenim piščancem. Rukolino solato marinirajte skupaj s češnjevim paradižniki, nato pa na vsakem krožniku pripravite posteljico iz rukole. Na slednjo položite nadevan sladki krompir. Okrasite s peteršiljem in nemudoma postrezite.

