



# Pikanten piščanec s hariso in sladkim krompirjem

🕒 45–50 Min   

## Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200°C. Medtem olupite krompir in ga narežite na 2 cm široke kocke. Položite jih na pekač obložen s papirjem za peko in jih pokapajte z oljčnim oljem ter začinite s soljo in poprom. Dobro premešajte in pecite 25 minut, da krompir postane mehek.
- 2 V manjši posodi zmešajte 3 žlice oljčnega olja, 2 žlici začimbne mešanice Harisa, 1 žlico česna v prahu ter nekaj soli in popra.
- 3 Splahnite piščančje meso, ga osušite ter marinirajte s harisino mešanico. Dodajte k krompirju ter pecite 20 minut.
- 4 Operite čičeriko in jo marinirajte s preostalo harisino mešanico. Dodajte jo na pekač.
- 5 Narežite rdečo čebulo in jo zadnjih 10 minut peke dodajte v pečico.
- 6 Jogurt zmešajte z nekaj popra, soli ter česna v prahu.
- 7 Nasekljajte peteršilj ter ga potresite čez pečeno jed in pokapajte s sokom limone.
- 8 Zelenjavo ter piščance postrezite na krožniku zraven jogurtove pomake.

## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Sladkega krompirja
1	Rdeča čebula
280 g	Piščančjih filejev
1 konzerva	Čičerike
10 g	Svežega peteršilja
0.5	Limone
150 g	Grškega jogurta
	Oljčno olje
2 žlici	♦ Harisa
	♦ Česen, mleti
	♦ Poper črni celi
	♦ Morska sol jodirana

