



Piščanec v havajskem stilu, ratatoulille in ploščice polente

🕒 90–95 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za piščanca:

8	Piščančjih stegen s kožo in kostmi
MI	Ananasovega soka
250 ml	Jogurta
3 rezine	Vloženega ananasa
8 rezin	Organske limone
	Sončnično olje
2 žlici	♦ Žar perutnina, začimbna mešanica

Za ploščice polente:

250 g	Polente
500 ml	Zelenjavne jušne osnove
2 žlici	Masla
4 žlice	Naribanega parmezana
4	Rumenjaki
2 žlički	♦ Curry prah
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni
2 žlički	♦ Morska sol jodirana

Za ratatoulille:

4	Paradižniki
2	Bučki
2	Papriki
2	Rdeči čebuli
1	Kumara
200 g	Feta sira
	Oljčno olje
2 žlički	♦ Gyros, začimbna mešanica
1 žlička	♦ Majaron zdrobljeni

- 1 Piščančja stegna umijte s hladno vodo ter jih osušite.
- 2 Iz ananasovega soka, jogurta, začimbne mešanice za perutnino in olja zmešajte marinado. Najboljše, da vse sestavine s paličnimi mešalnikom zmiksate v gladko maso.
- 3 Z maso marinirajte stegna ter jih obložite z rezinami limone. Za nekaj ur jih postavite v hladilnik.
- 4 Za polento zavrite jušno osnovo skupaj s soljo, maslom in curryjem. Vmešajte polento in jo kuhajte 10 minut, vmes pa ves čas mešajte. Dodajte parmezan in počakajte, da se ohladi. Primešajte rumenjake. Maso razporedite na pekač in jo 40 minut pecite v pečici pri 170°C.
- 5 Za ratatoulille narežite paradižnik, bučko in čebulo na večje koščke.
- 6 Olupite in prepolovite kumaro ter z žlico ter z žlico izdolbite meso, ter jo narežite na koščke. Papriki odstranite semena ter jo narežite na trakove.
- 7 Pekač postavite na direkten ogenj ter dodajte nekaj olja. Čebulo ocvrite do zlatorjavo barvo, dodajte še ostalo zelenjavo (razen paradižnika) in jo popecite. Na koncu dodajte še paradižnik. Začinite s peteršiljem, majaronom, začimbno mešanico za gyros, soljo in poprom.
- 8 Rezone ananasa narežite na koščke.
- 9 Pred pečenjem pustite meso stati v pokriti posodi 2 uri na sobni temperaturi.
- 10 Stegna s kožo obrnjeno navzgor damo v pekač. Potresemo jih z mešanico Žar perutnina ter na vrh damo limonine rezine ter koščke ananasa. Dajte na žar za 50 minut na 180°C indirektno toploto.
- 11 Ohlajeno polento razrežite na ploščice ter jih iz vseh strani popecite na žaru.
- 12 Pred serviranjem v ratatoulille primešajte še na kocke narezan feta sir.

- 1 žlička ♦ Peteršilj zdrobljeni
- Ščepec ♦ Poper pisani s koriandrom, papriko in čilijem, začimbna mešanica
- Ščepec ♦ Morska sol jodirana

