



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kosov	Piščančjih beder
3 kosov	Strokov česna
1 kos	Velike čebule
500 g	Krompirja
	Oljčnega olja
1 žlička	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
3 žlica	♦ Rožmarin listi

Piščanec z rožmarinom

🕒 50–60 Min 

Priprava

- 1 Pečico nastavite na funkcijo kroženja zraka ter jo segrejte na 160 °C.
- 2 V globoko ponev dolijte pribl. 1 cm oljčnega olja, olupite stroke česna in jih cele dodajte v ponev. Čebulo razrežite na četrtine in jo dajte v ponev.
- 3 Bedra na obeh straneh začinite s soljo in poprom.
- 4 Olupite krompir, narežite ga na polovice ali četrtine, odvisno od velikosti, dobro začinite s soljo in ga dajte v ponev.
- 5 Postavite ga v pečico, počakajte 15 minut in ga nato zalijte z malo vode. Redno zalivajte z njegovim lastnim sokom.
- 6 Piščanec se peče približno 40 do 45 minut.
- 7 10 minut pred koncem kuhanja še enkrat dobro polijte z maščobo in posujte z večjo količino drobljenega rožmarina.

NAMIG: Rožmarina ne dodajajte nič prej, ker se bo prismodil in pustil močan, grenek priokus.

