Skleda s pečenim piščancem

— Min

Sestavine

= Kotányi Produkte

500 g	Piščančjih stegen brez kosti in kože
0.5 vrečke	Pečen piščanec, začimbna mešanica
	Sok ½ limone
3 žlice	Oljčnega olja
250 g	Dolgozrnatega riža
1	Manjša rdeča čebula
1	Sveža kumara
2	Zrela paradižnika
	Zelena solata po izbiri (npr. ledenka)
	Po želji: grški jogurt, tahini omaka ali humus

Priprava

1. Piščanca dajte v skledo, dodajte začimbe, limonin sok in oljčno olje. Dobro premešajte in marinirajte vsaj 30 minut (še bolje čez noč).
2. Riž skuhajte v osoljeni vodi po navodilih in ga hranite na toplem.
3. Čebulo narežite na tanke polmesece, kumaro in paradižnika na kocke, solato pa natrgajte.
4. Piščanca popecite v vroči ponvi brez dodatne maščobe, po nekaj minut na vsaki strani, da se lepo zapeče. Po potrebi pecite v dveh rundah. Pustite počivati 5 minut, nato narežite na trakove.
5. V sklede razporedite kuhan riž, pečenega piščanca, paradižnik, kumaro, čebulo in solato. Po želji dodajte grški jogurt, tahini ali humus.