



Skleda s pečenim piščancem

⌚ — Min ☺ ☺ ☺

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 skuhamo v osoljeni vodi po navodilih in ga hranimo na toplem.
- 3 Čebulo narežimo na tanke polmesece, kumaro in paradižnika na kocke, solato pa natrgamo.
- 4 Piščanca popečemo v vroči ponvi brez dodatne maščobe, po nekaj minut na vsaki strani, da se lepo zapeče. Po potrebi pečemo v dveh rundah. Pustimo počivati 5 minut, nato narežimo na trakove.
- 5 V skledo razporedimo kuhan riž, pečenega piščanca, paradižnik, kumaro, čebulo in solato. Po želji dodamo grški jogurt, tahini omako ali humus.

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

