

Recept  
za vašo zbirko  
kulinaričnih užžitkov  
št. 4 (2013)

# Kulinarični konec tedna




v sodelovanju s  
**Kulinarika.net**  
največji slovenski kulinarični portal

## Nadevan piščanec



**Več kot fer!**



 za 2–3 osebe  20 min za pripravo  
+ 90 min za peko  srednje  
zahtevno

# Nadevan piščanec

## Sestavine

- 1 bio piščanec **Natur aktiv**
- 2 ½ velike žemlje
- 1 dl bio dalj časa svežega mleka **Natur aktiv**
- pol čebule
- sončnično olje **Osana**
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- ščepec majarona **Le Gusto**
- 1 bio jajce iz proste reje **Natur aktiv**
- sol
- črni poper **Le Gusto**
- mešanica začimb za piščanca **Le Gusto**
- 2 korenčka



## Priprava

Za nadev žemlje narežemo na majhne kocke, jih poparimo z vročim mlekom ter premešamo. Nasekljano čebulo prepražimo na olju ter jo skupaj z nasekljanim peteršiljem, majaronom in jajcem dodamo v nadev. Solimo in popramo po okusu ter vse skupaj rahlo premešamo. Z maso nadevamo trebušno votlino piščanca, ki ga po potrebi zvežemo

s kuhinjsko vrstico. Piščanca posujemo s piščančjo mešanico začimb ter ga položimo v pekač, v katerega dodamo malo olja in na kolobarje narezano korenje. Pečemo pri 180 °C uro in pol. Med peko piščanca večkrat polijemo z vročim sokom, ki se nabira na dnu pekača.

## VINSKINASVET



### PTUJSKA KLET Haložan

kakovostno polsuho belo vino  
z zaščitenim geografskim  
poreklom, 1 l

|                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| <b>poda se k</b>            | piščancu in domačemu narezku |
| <b>servirna temperatura</b> | 6–8 °C                       |
| <b>poreklo</b>              | Slovenija                    |
| <b>okus</b>                 | polsuho                      |

Minister za zdravje opozarja, da prekernemo  
uzivanje alkohola lahko škoduje zdravju.



**Več kot fer!**



Recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica miia. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

**Koncept in grafična izvedba:** Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.  
**Fotografije:** ms. foto.group, Linz.

[www.hofer.si](http://www.hofer.si)