



Petelinček iz pečice in po dunajsko + krompirček in solata

Chef maja pikl

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 6

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO:

Krompir olupimo in narežemo na krhle ter ga pustimo v vodi. Pečico segrejemo na 200 stopinj. Petelinčka operemo, malo osušimo s krpo in dobro posolimo. Na vsako stran pod kožo zapičimo vejico rožmarina in ga namažemo z olivnim oljem ter položimo v predhodno namaščen pekač. Krompir dobro odcedimo, ga dobro posolimo in zložimo v pekač, v katerega smo prej nalili malo olja. Oba pekača imamo pripravljena, zato ju damo v pečico in pečemo približno 1 uro.

Pripravimo še drugega petelinčka. Najprej ga razkosamo vsaj na 8 kosov in zbršemo s suho krpo. Moko in drobtine ločeno stresemo na dva večja krožnika. Jajčka, ki jim dodamo malo mleka razžvrkljamo v globokem krožniku. Petelinje kose tik pred paniranjem posolimo, potem pa jih po vrsti povaljamo: v moki, v razžvrkljanih jajcih in v drobtinah. Panirane petelinje kose polagamo v segreto olje in jih zlato rjavkasto ocvremo. Pri pravilni temperaturi zadostuje približno 7 minut pečenja po vsaki strani. Ocvrtega petelinčka poberemo iz olja za zelo kratek čas predenemo v cedilo (ali krožnik), obloženo s papirnati kuhinjskimi brisačami, da se odteče olje.

Pripravimo si še solato. Česen olupimo in na drobno sesekljamo. Glavico rdečega zelja očistimo, operemo in dobro odcedimo, nato ga na drobno narežemo ali naribamo. Glavo zelene solate na-trebimo, očistimo, operemo in dobro odcedimo. Motovilec tudi po potrebi razrežemo in operemo ter dobro odcedimo. V večjo skledo denemo: naribano rdeče zelje, zeleno solato, motovilec, česen, sol, kis in olje ter dobro premešamo in stresemo v skledo za serviranje solate.

Po eni uri, iz pečice vzamemo pečenega petelinčka, ga razrežemo na kose in zložimo na krožnik. Iz pečice vzamemo še krompirček, če imate občutek, da je na njem preveč olja, ga lahko še malo odcedimo, nato pa stresemo v zato pripravljen krožnik. Ko imamo vse pripravljeno na krožnikih, samo še postrežemo. Zraven ponudimo še okusno vino.

KROMPIR IZ PEČICE

- malo OLJA
- malo soli
- 1,5 kg KROMPIRJA

PETELINČEK IZ PEČICE

- 1 PETELIN
- 1 jedilna žlica soli
- malo OLJA
- 2 vejici ROŽMARINA
- malo olivnega OLJA

PETELIN PO DUNAJSKO

- 1 PETELIN
- malo soli
- 2 jajca
- 100 g moke
- 200 g DROBTIN
- 0,5 l OLJA
- 2 jedilna žlica mleka

MEŠANA SOLATA

- 3/4 RDEČEGA ZELJA
- 250 g MOTOVILCA
- 1 kos zelene SOLATE
- malo soli
- malo OLJA
- malo KISA
- 2 stroke česna