



Piščanec v Delimano voku

Chef Marko Roblek
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na svežem novem Delimano voku popražimo nasekljano čebulo, dodamo na manjše koščke narezanega piščanca. Počasi pražimo na srednjem ognju. Ko piščanec spusti sok, dodamo še narezano zelenjavo, i smo jo poprej pokuhali.

Cmarimo še 20 minut na srednjem oknu in po okusu posolimo in začinimo. Po želji zalijemo z vodo ali juho, na kratko podušimo in postrežemo!

Delimano vok je odlično opravil svoje delo :)

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 50 dag piščanec
- 1 ščepec soli
- 100 g korenja
- 300 g stročjega fižola
- 1 kos rdeče paprike
- 1 manjša čebula
- mešani provansalskih začimb