

Evo, pa še druga priljubljena jed. Upam, da je v redu, če sta dve (+ por 2 ways)

Piščanec z limono in žajbljem



Potrebujete:

1 limono

žajbelj, timjan, origano

2 bele čebule

kozarec rdečega vina

sol

V pekač na dno dajte narezano čebulo, solite, dolijte vino, posujte malo timjana in origana. Nastrgajte lupino limone, dajte v skodelico. Dodajte enakovredno količino žajblja, malo soli in par žlic olivnega olja.

Piščanca solite, limono prerežite na polovico in jo zatlačite v trebušno votlino. Piščanca "zaprite" tako da mu zvezete noge. Premažite ga z prej narejeno mešanico in ga položite v pekač. Pecite v pečici pri 140C celi dve uri, na koncu povečajte na 220C, da se koža zapeče, za cca. 5-10 minut, toliko da naredite spodnjo prilogo.

Pečen por



Steblo pora odrežite vrh in koren, prepolovite po dolžini. Skrajšajte tako, da pride v ponev (na polovico). V ponvi razgrejete olivca, posujete malo soli in nanj položite rezine pora. Popecite par minut na obeh straneh.

Smetanov por s česnom



Vzamite 4 stroke česna, drobno nasekljajte, dodajte na vroče olivno olje in premešajte. Dodajte por, narezan na 1cm rezine. Popecite, dolijte malo vode po potrebi. Začinite z malo bazilike, solite po okusu. Na koncu dodajte malce sladke smetane in vse skupaj premešajte.

Lep pozdrav in srečno novo leto!