

Sadno zelenjavni piščanec in zvita mortadela



Naslov je seveda rahlo zavajoč, a vse le za to, da lovim klike. Za začetek, kosilo. Pri nas doma smo preprosti, kar pomeni, brez pretiranega naprežanja ali vrtenja v kuhinji cele dneve. O ja, jemo že radi in to seveda dobro, a pomembno je, da je preprosto. In tak je tudi piščanec.

Sestavine:

- Kosi piščanca, po možnosti ob kosti (bedra so odlična)
- Por (veliko pora)
- Paradižnik (za barvo, en večji, par manjših)
- Steblo zelene
- Mandarine (dve veliki)
- Ananas (čeprav ga nismo imeli, gre odlično skozi)
- Priloga (krompir v našem primeru, riž bi bil še boljši, ker ima manj okusa)
- Kitajsko zelje (za solato)
- Štedilnik na drva (ok, ni potreben, je pa veliko uporabnejši, kot kamin)

Najprej zjutraj zakuriš in se lepo greješ ob štedilniku, medtem ko piješ prvo kavo ali čaj. Okoli 10h se lotiš počasi lotiš dela, pogledaš kose piščanca, jih umiješ, nasoliš, naoljiš in daš v pečico, po možnosti v jena posodi, pokrito. Lahko je tudi litoželezna, ta je bolj odporna na padce (žena me še vedno grdo gleda, ker sem jih odkrušil del posode med obračanjem piščanca). Pečica naj ima največ 180 stopinj, dovolj je že 150. Vsaj toliko kaže na našem štedilniku na drva. Obvezno moraš pred tem dobro naložiti kurišče, ker sicer temperatura v pečici hitro pade. Med tem, ko se piščanec počasi peče, sesekljaš preostalo zelenjavo, očistiš solato, pripraviš prilogo, počistiš mizo ... 45 minut bi moralo zadoščati. Ko je piščanec že spodobno pečen (ne še čisto do konca), ga pokriješ z zelenjavo in pustiš v pečici še dobre pol ure. To je dovolj, da zelenjava postane mehka in spusti svoje sokove čez piščanca. Na koncu lahko pustiš za par minut peko brez pokrova, a se zna zelenjava zasušiti, ne priporočam. Predvsem ne pretiravat s temperaturo v pečici in v klasičnem štedilniku redno obračat posodo. Od tu naprej, smer miza. Vsakomur kos piščanca, prilogo, zelenjavo. Vino ali pivo po želji.



Večerni del je še bolj preprost, vse kar rabiš so štiri sestavine, listnato testo, mortadela, poltrdi oziroma trdi sir in jajce. Glede na uvod smo listnato testo kupili (ja, včasih ga tudi naredimo, a sem ter tja goljufamo). Slednje je že razvaljano, zato ga le položiš na raven del in nato glede na kose mortadele, ki mora biti na tanko narezana (drugače se ne zvija, halo!) razrešeš na kvadratne kose. Pred tem ga namažeš z jajcem, ki ga prej zmešaš (zvrkljaš ali kako se temu strokovno reče). Sir naribaš na čimbolj drobno, ga posuješ po testu in čez položiš mortadelo. Vse to zviješ v valjčke, položiš v skledo na peku papirju in smer pečica. Ko testo dobi lepo zlato rumeno barvo

(cca 20, 30 minut pečenja pri 170 stopinjah) je stvar pripravljena. Pri nas poide v nekaj sekundah, še vroče iz pečice, zato imejte poleg še kaj, da ne bodo otroci oziroma gosti lačni. Brez heca. Hudo preprosta zadeva. To je to, naš silvesterski meni. Preprosto, okusno. Najstarejši mulo se je nekaj zmrdoval nad mandarinami na začetku, a bi na koncu krožnik lahko mirno postavil kar nazaj v omaro, brez pranja.