

PIŠČANEC S PEKOČO SVEŽO KEFIRJEVO POMAKO



Sestavine

SESTAVINE ZA POMAKO:

- 300 ml domačega kefirja
- sveže zmlet čili
- sveže zmlet poper
- ščep soli
- 1 žlička na drobno narezanega drobnjaka

SESTAVINE ZA PEČENEGA PIŠČANCA:

- 1 manjši piščanec
- sol
- sveže zmlet poper
- 1 žlička mlete rdeče paprike
- oljčno olje
- provansalska zelišča
- 1 žlička kečapa

Priprava pečenega piščanca

Piščanca operemo, popivnamo vodo in ga začinimo. Na koncu v dlan nalijemo malo oljčnega olja in

začimbe vtremo v kožo piščanca. Piščanca pečemo vsaj eno uro (uro in pol, če je velik) na mrežici pekača. Piščanca proti koncu peke obrnemo, da se sokovi v njem malo premešajo in zagotovijo večjo sočnost mesa. Peka na mrežici pekača zagotavlja večjo hrustljivost kože z vseh strani in tudi enakomernjšo zapečenost.

Priprava kefirjeve pomake

Za kefirjevo pikantno pomako uporabimo vsaj 3 dcl svežega kefirja. (Fermentacija naj traja 18–20 ur, posoda pa naj ne bo pretesno zaprta. Tako se bomo izognili odvečni kislini, kefir pa ne bo imel preveč mehurčkov.) Gosto plastično cedilo postavimo nad posodo (če takega cedila nimamo, uporabimo krpo) in prelijemo kefir. Posodo postavimo v hladilnik in počakamo 3 ure, da se sirotka odcedi, na cedilu pa ostane rahlo kremast kefir. Kako kremast kefir bomo dobili, je odvisno od časa odcejanja. Po približno 12 urah bo kefir po gostoti že podoben sirnemu namazu. Ko je kefir primerno gost, ga začinimo in premešamo kar v posodi, v kateri bomo pomako postregli.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO čili v prahu

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)