

# Potaž i piletina sa paškanatom

## Potaž od pečenog paškanata

675 g paškanata  
2 kašike mediteran ulja  
1 kašičica semena korijandera  
2 kašičice semena kima  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevene kurkume  
1 kašičica dižon senfa sa celim zrnom  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
2 čeri paradajza  
1 l bujona od povrća  
1 kašika limunovog soka  
himalajska so  
biber šarena mešavina

## Način pripreme

Paškanat oljuštiti i iseckati ga na kockice. Prebaciti ga u pleh premazan mediteranskim uljem. Čeri iseći na četvrtine i dodati ga u pleh. U avanu samleti korijander i jednu kašičicu kima. U pleh dodati i crni luk isečen na osmine i 2 cela čena belog luka. Povrće začiniti mlevenim začinima i kurkumom. Staviti da se peče u zagrejanu rernu na 200°C, 30 minuta. Ispečeno povrće prebaciti u šerpu, naliti bujonom i izblendati štapnim mikserom. Staviti još jednom da proključa i začiniti himalajskom solju, šarenim biberom i iscedenim sokom limuna. Servirati i ukrasiti ostatkom kima.



### **Piletina sa medenim senfom i paškanatom**

8 pilećih bataka  
2 glavice crnog luka  
350 g paškanata  
300 ml bujona od povrća  
2 kašike dižon senfa sa celim zrnom  
2 kašike meda  
majčina dušica seckana  
morska so  
peršun  
ulje

### **Način pripreme**

U šerpu sa zagrejanim uljem dodati batak bez kože. Zapeći ih sa svih strana, pa ih izvaditi na tanjir. U šerpu dodati još malo ulja, pa staviti da se prži sitno iseckan crni luk. Kad se proprži vratiti batak u šerpu. Bujon pomešati sa medom i senfom i naliti ga u šerpu sa mesom i paškanatom. Dodati so i majčinu dušicu. Paškanat iseckati na trake, pa ga staviti preko bataka, poklopiti i ostaviti da se sve dinsta na laganoj vatri. Kada meso bude spremno i omekša, nakon 15-20 minuta servirati i ukasiti peršunom.