

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 ukasiti 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.