

Пуешко с праз и картофи на фурна

Крехко пуешко, запържено с праз в масло, и картофи със златисти краища, допечени в тава с мащерка и лимон. Лесна вечеря за цялото семейство с малки меки хапки за лъжичка.



Подготовка: 20 мин **Готвене:** 45 мин **Общо:** 65 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 400 гр. обезкостено пуешко бутче без кожа
- 4 средни картофа
- 2 стръка праз (бялата и светлозелената част)
- 3 с.л. зехтин
- 1 с.л. краве масло
- 1 скилидка чесън
- 1 ч.л. сладък червен пипер
- ½ ч.л. сушена мащерка
- 100 мл. вода или бульон без сол
- 1 с.л. лимонов сок
- щипка сол (по желание)

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 200°C, обелете картофите и ги нарежете на кубчета, около 1 см.
2. Разпределете картофите в голяма тава, обърнете ги в 2 с.л. от зехтина и ги печете 20 минути, докато краищата им започнат да златеят.
3. Междувременно нарежете пуешкото на малки кубчета, около 1 см, а чесъна настържете на ситно.
4. Разрежете прازа на четири по дължина, измийте го добре между листата и го нарежете на парченца около 1 см.
5. Загрейте останалия зехтин и маслото в широк тиган и запържете пуешкото 4-5 минути, като разбърквате, докато хване лек златист цвят.
6. Добавете прازа и го задушете 5-6 минути, докато омекне, а накрая добавете чесъна и разбърквайте 30 секунди.
7. Свалете тигана от котлона и разбъркайте в него сладкия червен пипер, мащерката и солта, за да не загорят.

8. Изсипете пуешкото с праз в тавата при картофите, разбъркайте и налейте водата или бульона.
9. Печете 10 минути под фолио и още 10-15 минути без него, докато пуешкото се опече напълно и картофите омекнат.
10. Полейте с лимоновия сок, разбъркайте и оставете да се охлади около 10 минути.
11. Размачкайте с вилка няколко картофени кубчета в соса и сервирайте на детето в малка купичка.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете във фурна или в тиган с 1-2 с.л. вода, за да остане месото сочно.

Замразяване

- Замразете напълно охладеното ястие на порции в плътно затворени кутии до 1 месец.
- Размразете в хладилника през нощта и затоплете добре с малко вода преди хранене.

Съвети

- Сол слагайте съвсем малко или никак, а за най-малките я пропуснете изцяло, защото мащерката, маслото и лимонът дават достатъчно вкус.
- Използвайте бутче, а не филе от гърди, защото месото от бутчето остава сочно и меко след фурната.