Täytetty suolakana

Aineet:
1 broileri
Täyte
2 rkl seesamiöljyä
puolikas purjoa
puolikas sipulia
puolikas punaista paprikaa
50 g soijapavun ituja
2 munaa
hiukan inkivääriä
1 tl murskattua mustapippuria
Lisäksi
noin 2 kg karkeaa suolaa

Valmistus:
Pese kana ja anna kuivua yön yli.

Kuumenna seesamiöljy pannussa. Leikkaa purjo, sipuli ja paprika ohuiksi suikaleiksi ja paista kuultaviksi.

Lisää idut ja paista jonkin aikaa.

Vatkaa munat kulhossa, mausta inkiväärillä ja murskatulla pippurilla.

Lisää munaseos vihannesten joukkoon, hyydytä koko ajan sekoittaen.

Täytä kana vihannesseoksella ja ompele kiinni.

Peitä sopivan kokoisen padan pohja suolalla ja nosta kana pataan. Kaada loput suolasta pataan niin, että kana peittyy kokonaan.

Kypsennä 1½ tuntia 200-asteisessa uunissa. Ota kana padasta, harjaa suola pois ja tarjoile heti.