



Hovibroileri

Aineet: 1 broileri tai valmiita paloja
paprikajauhetta
rouhittua mustapippuria
timjamia
suolaa
(sokeria)
2 rkl vehnä jauhoja
2 rkl voita
4 dl ranskankermaa
1 dl kermaa
2 tl sitruunapippuria
persiljaa

Valmistus: Paloittele broileri 10 osaan sekoita suola ja mausteet ja hiero ne hyvin broileripaloihin. Anna maustua mielellään yli yön. Jauhota palat ja paista ne voissa. Laita palat vuokaan. Sekoita ranskankerma, kerma ja sitruunapippuri ja kaada seos broileripalojen päälle. Anna hautua kannen alla noin 30 minuuttia. Ripottele päälle persilja silppua.

www.superkokki.com