



Broileri-herkkusienipata

Aineet: noin 500 g mandariinimarinoituja broilerisuikaleita
1-2 rkl öljyä
1 rasia(200 g) herkkusieniä 3 rkl vehnä jauhoja
2 dl vettä
2 dl kermaa
1-2 pientä sipulia
1-2 neilikkaa
5 maustepippuria
1-2 tl rakuunaa

Valmistus: Puhdista ja halkaise herkkusienet, jos ne ovat isoja. Kuori sipuli tai kaksi ja paina niihin kokonaiset neilikat. Kuumenna öljy padassa ja ruskista siinä kevyesti broilerisuikaleet pieni määrä kerrallaan. Lisää sitten sipuli, pippurit ja sienet, sekoita ja lisää vesi, johon olet yhdistänyt jauhot suurukseksi. Alenna levyn lämpöä ja lisää pataan kerma. Keitä 5 minuuttia välillä sekoittaen. Hauduta pata kypsäksi ja mausta se lopuksi rakuunalla. Tarjoa broileri-herkkusienipadan kanssa riisiä tai pastaa ja kevyttä salaattia.

www.superkokki.com