



Palsternakka-kananpoikavuoka

Aineet: 1 rasia (400 g) broilerinlihasuikaleita tai vastaava määrä maustamatonta broilerfilettä
1 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
1 tl paprikajauhetta
1 tl currya
1 tl rakuunaa
800 g palsternakkasuikaleita (tai perunasuikaleita)
Munamaito:
5 dl kevytmaitoa
2 kananmunaa
1 tl suolaa
maustemitallinen jauhattua valkopippuria
Pinnalle:
75 g juustoraastetta

Valmistus: Ruskista kananpojansuikaleet kasviöljyssä paistinpannussa. Mausta. Levitä ainekset kerroksittain voideltuun uuninkestävään vuokaan. Sekoita munamaidon ainekset ja kaada vuokaan. Ripottele juustoraaste pinnalle.

Kypsennä uunissa 175 asteessa noin tunti. Voit valmistaa vuoan myös pakaste peruna-sipulisekoituksesta. Tee näin: levitä jäinen peruna-sipulisekoitus voideltuun uunivuokaan kerroksittain ruskistettujen ja maustettujen kananpojansuikaleiden kanssa. Lisää munamaito ja juustoraaste. Kypsennä 200- asteisessa uunissa noin 40 minuuttia.