



Värikäs broilerikiusaus

Aineet: 4 kpl broilerin rintafileitä
2 dl ranskankermaa
50 g purjoa
50 g punaista paprikaa
3 rkl hillipuleita
2 rkl öljyä
2 tl jauhettua korianteria
2 tl suolaa
2 tl rosmariinia
1 tl kurkumaa

Valmistus: Ruskista rintafileet öljyssä molemmin puolin kauniin ruskeiksi. Nosta fileet uunivuokaan. Sekoita mausteet ranskankerman joukkoon ja kaada seos fileiden päälle. Laita vuoka 150°C:een uuniin ja paista 15 minuuttia. Lisää joukkoon suikaloitu purjo ja paprika sekä kokonaiset hillipulit ja sekoita varovasti. Anna hautua vielä 10 minuuttia.

www.superkokki.com