



Uunikana

Aineet: n 1kg broilerin rintapaloja tai 2 broileria
2rkl öljyä
1rkl kiinalaista soijaa
suolaa, pippuria
pinnalle:
3rkl voita
30gr mantelilastuja
1rkl korppujauhoja

Valmistus: Paloittele broileri. Tee öljystä ja soijasta marinadi, anna marinoitua väh 1h. Mausta kananpalat suolalla ja pippurilla uunipannuun, valuta päälle loppu marinadi. Paista 225 asteessa 15-20min.

Sulata rasva, lisää mantelilastut sekä korppujauho rasvaan, kiehauta. Levitä kuorrutus kanapaloille, paista 200 asteessa noin 10min.

www.superkokki.com