



Viinikukko 2

Aineet: noin 1 kg broilerin rinta- ja koipipaloja
3 rkl öljyä tai voita
100 g pekonia
1-2 sipulia tai 10 pikkusipulia
1/2 pulloa punaviiniä
2 dl vettä
1 rkl vehnä jauhoja
kanaliemikuutio
1 laakerinlehti
1 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 tl timjama
2 rkl tomaattisoseeta
1 pieni tölkillinen säilöttyjä herkkusieniä
2 rkl persiljasilppua

Valmistus: Ruskista paperilla kuiviksi pyyhityt broilerinpalat kolmessa erässä paistinpannulla rasvassa. Nosta lihat pataan ja huuhto välillä viinillä, jonka kaadat kiehautuksen jälkeen broilerinpaloille. Ruskista silputut sipulit ja pekoni. Kaada pataan. Lisää veteen sekoitetut jauhot, liemikuutio ja mausteet. Hauduta kannen alla 45-60 minuuttia. Lisää nestettä tarpeen mukaan, sekoita välillä. Lisää lopuksi herkkusienet liemineen ja persiljasilppu. Kiehauta ja tarjoa keitetyn riisin ja salaatin kanssa.