



Keltainen broilerikasari

Aineet: noin 400 g marinoituja broilerisuikaleita
1 rkl öljyä
1 banaani
1 ps (200 g) pakastemaissia
1/2 sitruunan mehu
1 prk (2 1/2 dl) ranskankermaa
1/4 tl sitruunapippuria

Valmistus: Ruskista broilerisuikaleet kevyesti öljyssä paistokasarissa.

Viipaloi banaani ja lisää se kasariin, samoin maissi. Kaada joukkoon sitruunamehu ja Ruoka Cremeä.

Mausta sitruunapippurilla.

Hauduta kasaria miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia.

Tarjoa keitetyn riisin ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com