



Broilerimunakas

Aineet: 1 rs (n. 350 g) hunajamarinoituja broilerin paistisuikaleita
1 paprika
1 pieni purjo
1/2 rkl öljyä
1 tl timjamia
Munakas:
4 kananmunaa
4 rkl vettä
1/2 tl suolaa
mustapippurirouhetta
rasvaa

Valmistus: Viipaloi halkaistu ja huuhdeltu purjo ohuiksi viipaleiksi. Ruskista broilerisuikaleet pinnoitetussa paistinpannussa. Lisää pannuun suikaloitu paprika ja purjoviipaleet. Lisää halutessasi hieman öljyä. Anna hautua 5 minuuttia. Mausta timjamilla. Pidä täyte lämpimänä. Munakasta varten sekoita kulhossa haarukalla kananmunat, vesi, suola ja hieman mustapippurirouhetta. Sulata rasva pinnoitetussa paistinpannussa ja kaada munakasmassa kuumaan pannuun. Vetele munakasta lastalla pannun keskusta päin niin, että munakas hyytyy tasaisesti. Levitä hyytyneelle pinnalle täyte ja taita munakas. Tarjoa munakas suoraan pannusta tai valuta tarjoiluvadille.