



## Kukkopata viinissä

Aineet: 5-6 broilerin koipireisi palaa  
50-100 g pekonia  
2-3 sipulia  
1 ps pataa  
1 murskattu valkosipulinkynsi  
1-2 dl punaviiniä  
5-6 dl vettä  
herkkusieniviipaleita

Valmistus: Leikkaa pekoni ohuiksi suikaleiksi. Paista pekonisuikaleet padassa vaalean ruskeiksi. Ota ne pois padasta ja pane pataan broilerinpalat yhdessä hienonnetun sipulin kanssa. Paista, kunnes broilerin paloissa on kaunis ruskea paistopinta. Lisää viini ja puolet vedestä. Anna hiljalleen poreilla n. 20 minuuttia. Lisää loput vedestä ja sekoita joukkoon pata-ainekset, sekä herkkusieniviipaleet. Sekoita, kunnes kiehuu. Anna kiehua hiljalleen 10-15 minuuttia, tarvittaessa voit keittää kauemminkin. Tarkista maku. Valmistusaika noin 1 tunti.