



Kiinalainen kananpoika 2

Aineet: 1 pakasteesta sulanut broileri
n. 1 kg
½ sitruunaa
suolaa, valkopippuria
vajaa 1 litra kuutiokananlientä
1 sipuli
1 porkkana
maustekimppu
1 tlk vesikastanjoita
1tlk pavunversoja
2 pikkusipulia
1 pkt vihreitä papuja

Valmistus: Hiero lintuun sitruunaa. Suolaa ja pippuroi se sisä- ja ulkopuolelta. Pane se pataan. Kaada päälle sen verran kanalientä että lintu peittyy.
Kiehauta. Kuori vaahto.
Kuori sipuli ja porkkana, pane ne pataan, samoin maustekimppu.
Hauduta lintua n. 30 min.
Ota lintu padasta. Keitä lientä kokoon ilman kantta n. 30 min. Suikaloi sillä välin liha, pane luut kiehuvaan liemeen.
Pane liha uuninkestävään tarjoilu pataan.
Kaada kastanja- ja pavunversotölkkien liemi pois.
Viipaloi kastanjat. Kuori ja silppua pikkusipulit. Leikkaa pavut paloiksi. Sekoita nämä aineet ja levitä linnun lihalle.
Siivilöi n 2 dl kanaliemestä ja kaada se lihalle. Hauduta kannen alla n. 20 min.