



Sieni-broileripata

Aineet: 4 dl pitkäjyväistä riisiä
1 rasia(200g) herkkusieniä
n.400 g marinoituja broilerisuikaleita
4 klementiiniä
4 rkl öljyä
4-5 dl kasvislientä kuutiosta tuoretta persiljaa

Valmistus: Huuhtelee riisi kylmällä vedellä ja jätä se sitten seisomaan puhtaaseen kylmään veteen. Kuumenna öljy padassa ja ruskista broilerisuikaleet. Viipaloit sienet ja lisää pataan, kääntelee miedolla lämmöllä runsaat 5 minuuttia. Valuta riisi ja lisää pataan. Paahda sekoitellen 2 minuuttia ja lisää kasvisliemi. Hauduta n.20 minuuttia kannen alla miedolla lämmöllä. Kuori klementiinit huolellisesti, poista siemenet ja kovat kalvot. Lisää hedelmät lohkoina pataan ja anna kuumentua. Koristele silputulla persiljalla. Tarjoa vaalean leivän kanssa.

www.superkokki.com