



Pekoni-broileripata

Aineet: 1 rasia (noin 900 g) hunajamarinoituja broilerin koipi-reisipaloja
1 pkt (170 g) amerikanpekonia
1 dl pakastettuja sipulikuutioita
3 kpl (noin 250 g) porkkanoita
3 dl vettä
1 1/2 vehnä jauhoja
1 tl rosmariinia

Valmistus: Suikaloi pekoni ja jaa koipi-reisipalat kahteen osaan. Ruskista pekonit padassa tai paistokasarissa ja siirrä ne lautaselle. Kaada ylimääräinen rasva pois. Ruskista broilerin palat. Lisää pataan pekonit takaisin ja jäiset sipulikuutiot. Sekoita keskenään vesi ja vehnä jauhot. Kaada seos pataan ja sekoita. Kuori ja viipaloi porkkanat. Lisää porkkanat ja kämmenellä hienonnettu rosmariini. Hauduta noin 30 minuuttia. Tarkista paksujen broileripalojen kypsyyden.

www.superkokki.com