



Broileria rakuunakastikkeessa 2

Aineet: 1 broileri tai 4-6 broilerin luullista rintaleikettä tai 1 keitetyn broilerin lihat
1 rkl öljyä
1 rkl voita
1 rkl broilerimaustetta

Kastike:

½ l broilerin keitinlientä tai kanalientä

3 rkl vehnä jauhoja

1 dl kuohu- tai ruokakermaa

1-2 tl hienonnettua kuivattua tai 1 rkl tuoretta rakuunaa

Valmistus: Paloittele kypsä broileri saksilla. Paista kypsät tai raa'at palat kauttaaltaan ruskeiksi voin ja öljyn seoksessa. Ripottele paloille broilerimaustetta ja hauduta raa'at palat kypsiksi.

Sekoita kylmään tai haaleaan keitinliemeen vatkatun jauhot. Keitä sekoittaen kunnes kastike sakenee.

Lisää kerma ja kaada kastike broilerin paloille. Mausta rakuunalla ja hauduta hetki. Tarjoa lihat ja kastike perunasoseen ja kevyesti paistettujen kesäkurpitsaviipaleiden sekä sienien kanssa.