



Kieviläinen kananpoika

Aineet: 3-4 broilerin rintafileetä
1 tl suolaa
1/2 tl sitruunapippuria
Täyte:
1-2 rkl voita
1 tl hienonnettua rakuunaa
1 tl hienonnettua valkosipulia
1 tl hienonnettua ruohosipulia
1 tl hienonnettua persiljaa
riipaus mustapippurirouhetta
Leivitys:
3/4 dl vehnä jauhoja
1 muna
1 ½-2 dl korppujauhetta
Paistamiseen: öljyä tai margariinia

Valmistus: Leikkaa broilerin rintafileet "taskuiksi" ja hakkaa lihat varoen nyrkillä tai puunuijalla litteiksi. Mausta lihat molemmin puolin suolalla ja pippurilla.

Sekoita täytteen ainekset tahnaksi, jaa fileille. Kierrä rulliksi ja kiinnitä tikuilla. Pyöritä rullat vehnä jauhoissa, kasta vatkatuun munaan, sitten korppujauheeseen. Paista miedolla lämmöllä rasvassa kauttaaltaan ruskeiksi ja sisältä kypsiksi. Leikkaa kääryleet viipaleiksi tai ainakin kahtia ennen tarjoamista. Poista tikut.