



Broilerihöystö Marengo

Aineet: 1 broileri tai broilerin koipireisiä
1 tl suolaa
½ tl mustapippurirouhetta
1 rkl vehnä jauhoja
4 rkl oliiviöljyä
6 pikkusipulia
2 valkosipulinkynttä
1 rasia (200 g) tuoreita herkkusieniä
2 ½ dl valkoviiniä
1 dl voimakasta kanalientä
1 laakerinlehti
4 tomaattia
Lisäksi:
vihreitä, kivettömiä oliiveja
4 viipaletta voissa paistettua valkoista leipää
4 hyydytettyä munaa, "häränsilmää"

Valmistus: Paloittele broileri kahdeksaan osaan. Mausta ja kieritä lihat jauhoissa. Ruskista muutama kerrallaan padassa oliiviöljyssä. Lisää pataan lopuksi kaikkien lihojen joukkoon kuoritut sipulit, puhdistetut ja viipaloidut sienet, viini, kanaliemi, laakerinlehti ja tomaattilohkot. Hauduta noin 40 minuuttia. Lisää lopuksi oliivit.

Tarjoa broileripata kevyesti paistettujen leipäpalojen ja munien kanssa.