



Viinikukko 1

Aineet: 1 kg broileria paloiteltuna tai broilerin rintaleikkeitä
2 rkl vehnä jauhoja
½-1 tl suolaa
riipaus mustapippuria
2 rkl voita tai margariinia
1 rkl öljyä
3 dl puna- tai valkoviiniä
1-2 kanaliemikuutiota
1 tl hienonnettua timjamia
1 laakerinlehti
1-2 valkosipulinkynttä
8-12 pikkusipulia
Lisäksi:
100 g pekonia
150 g tuoreita herkkusieniä

Valmistus: Paloittele broileri kahdeksaan osaan, kieritä palat jauhoissa. Ruskista ne kauttaaltaan padassa voin ja öljyn seoksessa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Lisää pataan viini loput mausteet ja kuoritut pikkusipulit. Hauduta lihat kannen alla hiljalleen kypsiksi.

Hienonna ja sulata pekoni paistinpannussa. Lisää viipaloidut herkkusienet, ruskista hiukan ja kaada broilerin sekaan. Sekoita ja keitä hetki. Tarjoa viinikukon kanssa riisiä tai keitettyjä perunoita.