



Kanaviilokki

Aineet: kana
porkkanaa
lanttua
varsiselleriä
sipulia
maustepippuria
vakopippuria
laakerinlehti
suolaa
vettä
Kastike:
keitinliemi
vehnäjauhoja
currya
suolaa

Valmistus: Keitä kana läpikypsäksi isossa kattilassa, jonne on lisätty pilkotut juurekset ja maustepippurit (kanan kypsytminen vie 2- tuntia) Ota kana pois ja jäähdytä sekä liemi että kana. Kuori jäähtyneen liemen pinnalta liika rasva pois ja pilko kana. Lisää siivilöityyn keitinliemeen currya, kananpalat ja suurusta veteen sekoitetuilla vehnäjauhoilla. Anna kiehua muutaman minuutin ajan.
Tarkista suola ja lisää halutessasi hieman sokeria.