



Juopunut kana

Aineet: 1 broileri
Liemi:
1½ l vettä
2 rkl suolaa
4 rkl vaaleaa soijakastiketta
1 rkl raastettua tuoretta inkivääriä
2 dl etikkaa
2 sipulia
2 laakerinlehteä
muutama neilikka
hiukan tähtianista
2 rkl makusuolaa
Lisäksi:
5 dl valkoviiniä
2,5 dl sherryä

Valmistus: Pese ja kuivaa kana.

Mittaa vesi isoon kattilaan ja lisää mausteet.

Kun vesi kiehuu, pane kana kattilaan.

Keitä hiljalleen 30 minuuttia kannen alla .

Ota kattila liedeltä. Anna kanan vetäytyä liemessä 2 tuntia.

Ota kana liemestä ja leikkaa se pieniksi paloiksi.

Laita kanapalat kulhoon ja kaada päälle valkoviini ja sherry.

Peitä kulho ja anna kanan vetäytyä vähintään 2 päivää.

Tarjoile kylmänä.

Juopunut kana voidaan vielä ruskistaa öljyssä ja tarjoilla kuumana.