



Päärynäinen broileri

Aineet: 300 g marinoituja broilerin fileesuikaleita
1 sipuli
1 rasia siitakesieniä
2 dl ruokakermaa
1 dl valkoviiniä
1 tl maissitärkkelystä
1 dl sinihomejuustomuruja
1 päärynä
mustapippuria
suolaa
värillistä kuviopastaa

Valmistus: Kypsennä broilerisuikaleet pannulla ruskistaen. Siirrä sivuun ja huuhto pannu. Kuullota hienonnettu sipuli öljyssä ja lisää puhdistetut ja puolitetut sienet joukkoon. Sekoita maissitärkkelys viinin joukkoon. Lisää pannulle kerma sekä maissi-viiniseos ja sekoita. Sulata homejuustomuru kastikkeen joukkoon. Kuori ja kuutioi päärynä ja lisää se lopuksi mausteiden ja broilerisuikaleiden kera kastikkeeseen. Kuumenna. Koska kastike on vaaleaa, sen lisäksi sopii värillinen pasta.