



Appelsiinibroileri

Aineet: 6 - 8 broilerin rintafilettä
Marinadi:
2 dl tuoremehua (appelsiini)
2 - 3 rkl soijaa
2 rkl siirappia
2 rkl punaviinietikkaa
1 - 2 valkosipulin kynttä
Kastike:
3 - 4 dl kuohukermaa
3 - 4 rkl vehnäjauhoja

Valmistus: Sekoita marinadi ja anna broilerifileiden maustua ainakin tunti, mielellään yön yli. Laita fileet uunivuokaan.
Sekoita kastikkeen aineet hyvin ja kaada fileiden päälle. Paista uunissa 200 asteessa noin 50 minuuttia.

www.superkokki.com