



Hunaja-pähkinäkana

Aineet: 25 kpl kanan rintapaloja
reilusti hunajaa
pähkinöitä
tuoretta minttua
(valkoviiniä 1dl vedellä jatkettuna)

Valmistus: Voitele kanat reilusti hunajalla, aseta palat kerroksittain pellille. Kerrosten väliin runsaasti tuoretta tai kuivattua minttua ja hakattuja pähkinöitä sekä hiukan suolaa, jos haluat. Nesteeksi hieman vettä ja uuniin pariaksi tunniksi n. 175 asteessa.

www.superkokki.com