



Islantilainen kana

Aineet: noin 6 dl jauhoja
100 g pekonia
1,5 rkl kuivattua salviaa tai tuoreita salvian lehtiä
noin 2 dl vettä
600 g kanaa

Valmistus: Tee kova taikina sekoittamalla jauhot ja vesi. Kaulitse taikina. Laita taikinapohjalle salviaa ja pekonia. Kääri kana taikinaan ja purista saumat kiinni. Kanan voi myös paloitella ja laittaa useampaan pakettiin. Paista uunissa 165 asteessa noin kaksi tuntia. Käännä kääröä pari kertaa paistamisen aikana.

www.superkokki.com