



Kanaa punaviini-neilikka-kaneli -kastikkeessa

Aineet: 300-400 g broilerisuikaleita
2 dl kanalientä
2 dl punaviiniä
neilikkaa
muskottia
mustapippuria
kanelia
leivän muruja
1-2 rkl viinietikkaa

Valmistus: Ruskista broilerisuikaleet kattilassa (käytä tilkka öljyä paistamiseen). Lisää joukkoon kanaliemi, punaviini, mausteet ja etikka. Lisää leivän muruja, kunnes kastike on riittävän sakeaa. Hauduta ainakin 10 minuuttia.

www.superkokki.com