



Broileria ja kantarelleja

Aineet: 5 kpl broilerin rintafileetä
1 tl currya
0,25 tl inkivääriä
0,25 tl valkopippuria
2-3 rkl vehnäjauhoa
voita
200 g kantarellejä pakastettuna
1 palaa purjosipulia
yrttisuolaa
1 tl ranskankermaa
1 dl kuohukermaa
suolaa
1 tl kurkumaa
persiljaa

Valmistus: Mausta luuttomat ja nahattomat rintapalat curryllä, inkiväärillä ja valkopippurilla. Hiero mausteet hyvin molemmille puolille. Pyöritä palat vehnäjauhoissa ja paista rasvassa kauniin ruskeiksi. Lado palat vierekkäin voideltuun uunipannuun.

Freesaa kevyesti pannulle jääneessä rasvassa purjorenkaita ja kantarelleja.

Mausta yrttisuolalla ja sekoittele. Laita sienipurjoseos rintapalojen päälle ja ympärille. Sekoita ranskankerma, kerma ja kurkuma ja suola ja levitä palojen päälle.

Paista vuokaa 200-asteisessa uunissa noin tunti. Koristele persiljasilpulla.